

Vi spiser det rene affald, fordi vi ikke kan smage forskel

20. november 2009, Information, Sektion 2 (Paradoks), Side 14 (weekend), Malin Schmidt..., 1938 ord, Id: e1c67d0d

Kvalitet. Gammelt **kød**, lammefars, der egentlig er svin, og salmonella i hindbærrene. Det er kun et spørgsmål om tid, før næste fødevareskandale rammer Danmark, for vi kan ikke længere se, smage eller lugte, når maden er dårlig. Det handler om prisen - resten er lige meget. Så lige meget, at omkring 40 procent af vores madindkøb ryger i skraldespanden.



Vi skal ikke være overraskede over, hvis vi finder samlemuffer i rejerne, hvis farsen er for gammel, og hvis vi får svin i stedet for det lammekød, der står på pakken. Vi skal tværtimod være overraskede, hvis butikkerne ikke forsøger at pakke **kødet** om, så det får en ny holdbarhedsdato, og hvis slagteren ikke blander svinekød i den dyrere lammefars, sådan som DR's forbrugermagasin Kontant afslørede, at halvdelen af de undersøgte supermarkeder gjorde. For butikkerne sælger det, de kan komme af med, og så længe, vi accepterer dårligt **kød**, vil vi få det, mener kokken Bo Jacobsen fra Restaurationen, en eksklusiv restaurant i København, hvor menuen koster knap 800 kroner.

»Og nu er det så hakkekød, den er gal med. De her fødevareskandaler kører hele tiden, og de kommer aldrig til at forsvinde af den simple grund, at det, vi betaler for mad, er så forsvindende lidt. Der må vi bare indse, at kvalitet og pris hænger sammen, og i Danmark bruger vi altså kun 10 procent af vores indtægter på mad, det er måske en tredjedel af, hvad de bruger i Sydeuropa,« siger Bo Jacobsen oven på de seneste kødskandaler. Selv siger han, at han er i underholdningsbranchen, folk kommer til Restaurationen og leger restaurant, og så går de hjem og **spiser** det argeste lort, mener han og peger på problemet og baggrunden for fødevareskandalerne: Nemlig, at vi egentlig ikke kan smage den store forskel på en poulard til 200 kroner og en frossen kylling fra Netto til en 20'er.

»Folk synes, jeg er en sur gammel mand, men jeg mener altså ikke, det er dyrt at købe dyrt. Jeg synes, en kylling til en 20'er nede i Brugsen er dyrt. Jeg ville aldrig give 20 kroner for den. Men folk forstår det ikke,« siger han.

Det er også derfor, cirka 40 procent af danskernes madvarer havner i skraldespanden. Det svarer til, at hver dansker smider 60-65 kilo madvarer ud om året, altså cirka 240 kilo for en familie på fire, mens singler smider omkring 90 kilo spiselige madvarer ud. Og det danske madfrås er kun en lille brik i det samlede regnskab, for globalt er det et kæmpe problem. Den engelske landmand og journalist Tristram Stuart har netop udgivet *Waste: Uncovering the Global Food Scandal*, som er blevet kåret til en af årets vigtigste miljøudgivelser af Financial Times. For konsekvenserne for miljøet, at vi opdyrker

millioner af hektarer og rydder regnskove helt uden grund, koster stort på klimaregnskabet i form af miljø, vand og CO2-udledning. Det er det, de så kaldte 'skraldere' opponerer imod, altså mennesker, der ernærer sig ved alt det, supermarkederne smider ud. Og dem er der blevet stadig flere af. For folk kan ikke lave mad, og de kan ikke købe ind. De aner ikke, hvad de skal handle, hvor meget, der skal til, og hvad man kan bruge resterne til, mener Bo Jacobsen. Det er dansk madkultur anno 2009.

Latterligt billigt

Man skal ikke slå folk oven i hovedet, fordi der ligger dårligt **kød** i kølediskene, mener kogeboogsforfatter Nanna Simonsen. Når det ligger der, må vi nemlig kunne gå ud fra, at det er mad og ikke affald, og at det, vi køber, er i orden, mener hun. Det er ikke det, vi skal bebrejdes.

»Det er snarere det, at alt skal være så uhyggeligt billigt. Det er urealistisk, at en pakke hakket oksekød skal koste 30 kroner, så må der jo være sparet på noget, eksempelvis kvaliteten,« siger Nanna Simonsen.

Og danskerne er vilde med discount, en tendens, der er blevet forstærket af finanskrisen, hvor discountbutikker som Aldi, Lidl, Netto og Rema 1000 har mærket stor stigning i omsætningen. Rema 1000 har øget sin med 25 procent i 2008, mens Fakta har øget sin med 12 procent.

Nanna Simonsen er mere trist end forarget, når det gælder danskernes viden om mad.

»Nu har vi talt om det i 15 år, og det er ikke blevet bedre. Det er utroligt, hvor lidt folk ved, og hvor meget viden, der er gået tabt. Når det går vildt for sig, så kan folk lave culotte, en pastaret og måske en flæskesteg til jul. Der er råbende fattigt. Eksempelvis er der meget få mennesker, der køber en hel kylling. I stedet for køber de kyllingebryst. Det med selv at købe en kylling, hvor der mad til flere dage, bryst den ene dag, lår den anden og så laver vi suppe på resten, det gør man ikke. De har ikke en skarp kniv og ved i øvrigt heller ikke, hvor de skal lægge snittet. Og så tror de i øvrigt, at en hel kylling er mere farlig bakteriemæssigt.«

Danskerne har ikke redskaberne og har ikke lært det. Og så kan de i øvrigt heller ikke smage, mener kokken Bo Jacobsen. Hvis han laver en ret med en poulard fra Hr. og Fru Pilgaard med fløde fra Naturmælk og krydderurter fra søstrene Nielsen, så synes folk, det smager dejligt. De kan godt smage, det er godt. Men hvis de får en kylling fra Jensens Bøfhus med Whiskysovs, så siger de det samme.

»Når jeg serverer luksuskød, der er tørhængt i seks uger, så det er perfekt mørt og ikke sådan smatmørt, som folk ellers godt kan lide det, så synes de, det er underligt, der er struktur i **kødet**. Eller så spørger folk, hvad er det her: Er det røget? Folk aner ikke,

hvordan det skal smage. De kan ikke genkende det gode. Hvis de får en mørkerød, saftig tomat fra planten, så kan de ikke lide den, for de er vant til, at en tomat skal være sur, hård og orange,« siger Bo Jacobsen og konkluderer:

»Man får det rene skrammel, fordi man ikke kan smage forskel. I løbet af 40 år har vi glemt, hvordan et godt stykke **kød** smager, dufter og ser ud.«

Men hvem skal så hjælpe os med at finde bedre varer? Ikke Fødevarestyrelsen i hvert fald, mener Jacobsen. De alene kan ikke overtage ansvaret.

»Jeg mener, vi har et personligt ansvar for vores liv og sundhed. Det, der er galt, er det samfund, vi har valgt som det gode liv, nemlig uhæmmet materialisme. Vi bruger gerne 3.000 kroner på et par Jimmy Choo-sko, der holder i to sæsoner, men vi kunne aldrig drømme om at bruge 200 kroner på en poulard. Vi bruger penge på huse, biler og rejser, ikke på at få et ordentligt og veltilberedt måltid mad, lavet af gode råvarer. Og resultatet er, at vi bliver syge, vi får allergier, fordi vi propper os med e-numre og farvestoffer,« siger Bo Jacobsen.

Butikkernes ansvar

Men det er nu ikke danskernes egen skyld, at de får dårlige fødevarer, mener professor på Institut for Human Ernæring på LIFE/Københavns Universitet Lotte Holm.

»Det at være en kvalitetsbevidst forbruger skal du lære, og måden, du lærer det på er i vekselvirkning med erhvervet. Hvad skulle vi ellers gøre? Du er nødt til at købe det **kød**, der er i butikkerne, ellers vil du få et utroligt arbejdskrævende og uoverskueligt liv,« siger Lotte Holm og påpeger, at det er et tilvænnings spørgsmål at lære, hvordan et godt stykke **kød** skal se ud, smage og dufte. Her kunne detailhandlen sagtens tage et større ansvar, og det er lykkedes flere gange, mener Lotte Holm og nævner vin som eksempel. Det har danskerne lært at drikke, og det har de blandt andet lært gennem supermarkedskæden Irma, der som nogle af de første tog gode vine ind. Et andet eksempel er, at vi har fået godt brød i Danmark. Det var der altså ikke i 60'erne, påpeger hun.

»Vi kan altså godt smage, når noget er virkelig godt. Men hvornår har du sidst smagt et virkelig, virkelig godt stykke **kød**,« spørger hun og svarer selv: Det sker stort set aldrig. Selv husker hun især én gang for efterhånden mange år siden, da hun sammen med nogle andre havde købt en halv kalv direkte fra en opdrætter.

»Det var en fuldstændig ekstatiske oplevelse. Vi spurgte ham, der havde opdrættet dyret, hvad han havde gjort, men han var lige så forundret selv. Det må have været virkelig godt og velhængt. Men hvor tit oplever man sådan noget? Oksekød i Danmark er som regel lidt smagløst og kedeligt. Når du står i supermarkedet og sammenligner pakker med **kød** og ikke har nogen erfaring med at skelne mellem god og dårlig kvalitet, så er der jo ikke andet at holde sig til, end hvad der står på pakkerne. Og her er der ikke andre objektive

parametre end pris og hvilken pakke der er mest i. Så skulle man da være idiot, hvis man tog den dyre,« siger Lotte Holm, der mener, det er nemt at skælde ud på forbrugerne, hver gang en fødevareskandale rammer landet. Det hedder sig altid, at det er forbrugernes skyld, fordi de ikke vil bruge penge på god kvalitet. Men det var f.eks. ikke primært discountbutikker, der snød med forkerte fedtprocenter, ompakket hakkekød og rester af svinekød i lammet. En af dem, der også var med i skandalen var det eksklusive Mad & Vin i Magasin, som har kvalitetsbevidste kunder. For supermarkedskæden Super Best, der heller ikke er en discountkæde, har skandalen kostet 100 millioner kroner og 20 procent færre kunder.

En klinisk tilgang

Men det store problem for danskerne er, at vi er fremmedgjorte over for den mad, vi propper i os, mener journalist og kommunikationsrådgiver Niels Svanborg, der for nogle år siden gik undercover for B.T. og tilbød dårligt **kød** til restauranter, der med glæde ville købe det.

»Det, der for alvor tæller er prisen og at lave overskud. Det vil sige, at den reaktion, supermarkederne får, når de pakker **kødet** om, ikke er negativ, fordi det smager dårligt, men positiv, fordi kunderne køber meget af det. Så har de et incitament for at blive ved. Og grunden til, at de kan blive ved, er, at vi ikke længere ved, hvordan det skal smage,« siger Niels Svanborg, der mener, at fødevarer sikkerhed og kvalitet er to sider af samme sag. Hvis du går ned i den lokale slagter, der har kærlighed til sit produkt, vil han både sælge dig et godt og et sikkert produkt. Men hvis du går ned i et supermarked, er man måske mere ligeglad. Og i de fleste danske hjem er det vigtigere, at det skal gå stærkt, det skal være billigt, og så skal det være sundt. Altså i den forstand at det handler om, hvor høj fedtprocent, hvor mange kulhydrater og antioxidanter, der er i produkterne.

»Det er en klinisk tilgang til sundhed og en klinisk tilgang til maden. For det handler ikke om, hvordan det smager, eller om, hvordan varerne bliver produceret, for det eneste, vi kan forholde os til, er et produkt i en køledisk, der er pakket ind i folie. Derfor tænker vi ikke på, hvordan det ser ud og lugter. Når vi er stolte af dansk landbrug, så er det ikke, fordi dansk landbrug står for gode produkter, nej, så handler det om betalingsbalancen,« siger han og påpeger, at det aldrig ville blive til en skandale, hvordan landbruget frembringer sine varer. At en konventionel gris for eksempel aldrig ville kunne gå på en mark, fordi dens ben er så svage, at den ville snuble i mudderet. Det kan vi nemlig ikke forholde os til.

»Men kødskandaler kan vi godt forholde os til, for her er der nogle regler for fedtprocenter og datomærkninger, der er blevet overskredet. Men fødevarer kontrollerne er kun symptombehandling på alt det andet, som vi ikke kan forholde os til, fordi det er alt for uoverskueligt. Det handler nemlig om den mad vi propper i munden hver dag.«

mal@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Ledende artikel: **Kød** på klimadebatten

📰 4. marts 2009, Information, Sektion 1 (1. sektion), Side 2 / 3 (Leder side 2), 776 ord, Id: e16dfab1

'Så bliver det næste vel, at vi skal holde op med at trække vejret!'

Hørt på Informations gange

OMKRING EN FEMTEDEL af den globale CO₂-udledning stammer fra produktionen af **kød**. Det er mere end den samlede klimabelastning fra hele verdens transport. Og det kræver ikke nye smarte energiformer eller biler, der kører på affald, at skære ned. Det forudsætter blot, at valget ved køledisken i ny og næ falder på noget, der ikke har haft en puls. Alligevel er belastningen fra kødproduktionen stort set ikke-eksisterende i klima-debatten. Som den amerikanske miljøforkæmper og forfatter Jeremy Rifkin sagde i weekendens Information: "Jeg har endnu ikke hørt en eneste af verdens politiske ledere bringe det op. (...) Ikke engang miljøorganisationerne tør tale om det."

Og frygten er nok ikke helt ubegrundet. Da olieknaphed og klimabevidsthed satte spørgsmålstejn ved vores individuelle frihed til at sætte os ud i vores egen bil og køre os blå i hovedet, var reaktionen voldsom. Det vil den nok også blive, hvis politikerne - og de andre kloge - begynder at blande sig i folks spisevaner. Men en kold tyrker er nødvendig, mener den amerikanske forfatter Francis Moore Lappe - og den minder om noget, vi har prøvet før: "En bøf er som en Cadillac. I USA blev vi hooked på benzinslugende biler, fordi vi havde illusionen om billig og evig olie. På samme måde blev vi afhængig af en kornfedtet, kødbaseret diæt," lyder hendes analyse.

KØDPRODUKTIONEN BELASTER klimaet på flere fronter. For det først er der metangasserne fra dyreprutterne. Den hyperpotente drivhusgas er i dag på det højeste niveau i 650.000 år, vurderer FN's klimapanel. Metan udgør omkring 20 procent af de

samlede drivhusgasser, men fordi gassen er op imod 21 gange stærkere end CO₂, udretter den markant mere skade.

For det andet optager foderproduktionen arealer, der kunne benyttes til mad til mennesker. Det ville så reducere indhugget i de skove, der hjælper med at regulere klimaet. Og det er afgørende, at landbrugsprioriteterne snart begynder at tage højde for den sideeffekt: Arealer, som bruges til soja til dyrefoder, er næsten tredoblet siden 1997 - især i Sydamerika, hvor de har fortrængt regnskoven.

I Information kan man i dag læse, at Kina bliver nøglen til en klimaaftale i København. Landet vægrer sig ved at underskrive bindende klima-aftaler, så længe en gammel stor-udleder som USA kører på frihjul. Samtidig holder udviklingslandene forståeligt nok fast i, at den industrialiserede del af verden skal bære hovedansvaret for at rydde op i det klimarod, som årtiers uhæmmet vækst har efterladt. **Kød** har heller ikke været et tema i den forbindelse. Det kunne ellers blive et tungt argument: I den industrialiserede del af verden **spises** der nemlig 80 kilo **kød** pr. indbygger, mens udviklingslandenes forbrug stadig kun ligger på 29 kilo pr. indbygger.

Men den globale ulighed, når det kommer til **kød**, kan der hurtigt blive rådet bod på. FN's Fødevare- og Landbrugsorganisation forventer, at produktionen af **kød** vil fordobles over de næste 50 år- primært på grund af ændrede spisevaner i Kina og Indien. I Indien, der stadig har omkring 280 millioner konsekvente vegetarer, fordobledes kyllingeproduktionen mellem 2000 og 2005. Og det på bekostning af den hidtidige primære proteinkilde, linser. De små bælgfrugter leverer ellers 10 gange så meget protein pr. hektar som det **kød**, der kommer ud af foderplanterne.

DEN AMERIKANSKE miljøaktivist Jeremy Rifkin foreslår, at vi starter med at gøre menuen ved klimatopmødet i København vegetarisk. Det ville sikkert kunne skabe en interessant debat samt løse irriterende særhensyn til hinduer, muslimer, jøder og alle de andre, som vi skal nå til enighed med om klodens fremtid, men som ikke nødvendigvis deler vores smag for småthakket flæsk. På samme måde kunne klimabelastningen være et hensyn, når der skal træffes politiske beslutninger vedrørende det, vi putter i munden. Og der er allerede hul på bylden: Der lægges nu afgift på sukkerholdige fødevarer. Hvorfor ikke tage skridtet fuldt ud for folkesundhedens og klimaets skyld og fjerne moms på frugt og grønt? Det er lykkedes at fjerne pomfritterne fra mange sportshaller og indføre økologisk mad i flere institutioner. Hvorfor ikke tage diskussionen om, hvorvidt **kød** nødvendigvis skal på menuen hver dag?

For som om så meget andet handler klimadebatten om, hvad vi finder værdi i og derfor også om, hvor meget vi vil betale for det. Og til den bekymrede på redaktionsgangen: Det næste bliver ikke, at vi skal holde op med at trække vejret. Heller ikke at vi skal holde op med at putte. Ej heller at vi ikke må spise en bøf. Men der er nok ikke nogen vej uden om at forholde sig til de drøvtyggere, der smager så dyrisk dejligt, men sviner så umenneskeligt meget.

ansp

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Spis maden sammen

31. juli 2009, Information, Sektion 2 (Paradoks), Side 12 (kultur), Katrine Klinken..., 754 ord, Id: e19d4548

Fællesspisning. I det daglige handler mad om at få lavet noget, der er så velsmagende, at det giver os lyst til at sætte os ned sammen og dele et godt måltid.



Fokus på mad og sundhed har alt for længe handlet om næringsstoffer mere end om mad. Denne tilgang til mad giver ikke mere madglæde og gør ikke mennesker sundere. At spisesituationen er afgørende var et af forårets hotte emner i maddebatten. Dels pga. Michael Pollans bestseller-bog *In Defense of Food* og dels et besøg af den franske sociolog Claude Fischler. Han fortalte, at det ironisk nok er amerikanere og briter, der taler meget om ernæring og hvilke fødevarergrupper, der er gode at spise, mens franskmænd og italienere taler mere om kvalitet og samvær omkring måltidet, og her er fedme mindre udbredt.

I forbindelse med debatten om at styrke vores mad- og måltidskultur er der kommet mange råd på banen. Man skal spise mad og ikke næringsstoffer. Undgå at købe madvarer som ens oldemor ikke ville genkende som mad. Køb ægte varer og ikke mad, som er overforarbejdet af fødevarerindustrien. Undgå mad med mange ingredienser, og som man ikke kan udtale eller ved hvad er. F.eks. har et hjemmebagt brød 4-5 ingredienser mens et købebrød har op til 22 forskellige.

Køb mad hos mindre producenter og små handlende, så man bidrager til mangfoldigheden. Vælg kvalitet, betal mere og **spis** mindre, især mindre **kød** og mere

mad fra planteriget og gerne i sæson. **Spis** måltider 3-4 gange om dagen i stedet for at småspise hele dagen, mens man gør andre ting. Brug tid på at spise ved bordet og sammen med andre, da det giver mere nydelse og man kommer til at spise mere fornuftigt og varieret. **Spis** langsomt og nyd smagen.

Ingen gider spise noget, der ikke smager godt, og vi kan ikke komme uden om, at lysten er en meget stærk drift, der bestemmer, hvad vi **spiser**. Maden skal tilfredsstille os sanseligt og selvfølgelig også ernæringsmæssigt.

Man behøver ikke vide ret meget om ernæring, for måltider vil helt naturligt blive gode, hvis man **spiser** dem varierede med grøntsager, fisk, **kød**, brød og kartofler. Det største problem ernæringsmæssigt er den meget forarbejdede mad, det flydende sukker, altså sodavand og lignende, mellemmåltider i form af snacks, fastfood og slik. Det er det, og ikke den rigtige mad, der giver de store problemer.

Velsmag mætter bedre

Det viser sig, at man får nogle andre kostvaner, når man **spiser** sammen og ikke bare er overladt til sig selv. Man gør sig mere umage med at få maden til at smage godt og være en fælles oplevelse, og noget tyder på, at velsmag mætter bedre og tilfredsstiller mere og derfor er sundere.

For husholdningerne og familierne er udfordringen at få en god rytme. Det får man bl.a. ved at planlægge. Hvis man har gjort noget af maden klar i forvejen, undgår man, at der skal startes forfra i køkkenet hver dag. For eksempel kan man lave en dobbelt portion ratatouille. Den ene dag får man det måske med et stykke bagt fisk og dagen efter til en hakkebøf. Man kan også koge en stor portion grøntsager og få varme grøntsager den ene dag og få dem med marinade på den næste dag, eller ekstra kartofler bliver til en hurtig kartoffelsalat. Laver man koldhævet dej til f.eks. pizza aftenen før, kommer man ikke ud i at købe en kedelig færdigbagt bund. Altså tænke et skridt frem - så er det lettere at få varieret mad på bordet i hverdagen, hvor tiden ofte er knap.

Skær **kødet** ud i tern på 1 gange 1 cm. Flæk chilien og fjern evt. kernerne, hvis retten ikke skal være meget stærk. Hak chilien fint.

Pil og hak løgene. Varm olie i en tykbundet gryde og sauter løgene i varm olie. Riv ingefær fint, pil og knus hvidløg og kom det i gryden med krydderierne. Rist det af nogle minutter og kom **kødet** og derefter stykker af tomat i. Lad retten simre i ca. 5 min. og kom derefter hvidvin i. Lad retten simre ca. 45 min. ved svag varme under låg til **kødet** er mørt.

Pil bønnerne, skyl dem og kog dem med i gryden de sidste minutter. Hvis man laver en stor portion, så tag fra til næste dag, og kom bønner eller f.eks. squash og majs i retten næste dag. Smag til med salt og evt. flere krydderier.

Rist smuttede mandler på en tør pande ved svag varme, til de er lysebrune. Hak dem groft. Skyl koriander eller persille i koldt vand til den er fri af jord og hak den. Drys på retten, når den skal **spises** og servér med ris, bulgur, kartofler eller brød.

paradoks@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådgivelsesstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Kronik: Hvad spiser vi - og hvorfor?

8. september 2009, Information, Sektion 1 (1. sektion), Side 16 (opinion), Jan Krag Jacobsen..., 1353 ord, Id: e1a98ba6

Vi lever i et overflødhedshorn af billig mad fra hele verden, men hvad afgør, hvad vi ender med at stikke gaflen i? Kan nogen forklare, hvorfor danskerne ikke betragter oldenborrelarver som en delikatesse, men elsker rejer, og hvorfor nordmænd ikke bryder sig om ål?



»Når du vågner om morgenen, Plys,« spurgte Grislingen omsider, »hvad er det allerførste, du siger til dig selv?«

»Hvad mon vi skal have at spise i dag?« svarede Plys, »hvad siger du, Grisling?«

»Jeg siger, jeg gad vide, hvilke spændende ting der vil ske i dag?« sagde Grislingen.

Plys nikkede tankefuldt. »Ja, men det er akkurat det samme,« sagde han.

Samfundet begyndte, da den første hominoid bøjede en gren ned, så en anden kunne plukke en frugt. Gud pålagde Adam og Eva at være vegetarer. Så spiste de ikke alle de dyr, han lige havde skabt. Efter syndfloden sagde Herren til Noah: Alt det, som vrimler, som lever, skal være eder til spise. Senere formulerede Moses og Aron de mange tabuer, der stadig er en hjørnesten i den jødiske identitet. Det var et oprør af dimensioner, da Jesus

undsagde dem med ordene: Intet, som ude fra går ind i mennesket kan gøre ham uren. Kristendommen er unik som en religion uden spisetabuer, der afgrænser mod andre religioner - bortset fra et par katolske detaljer.

Der mensch ist was er isst, sagde filosofen Ludwig Feurbach. Det kan omformuleres til: De, der ikke **spiser** som os, er ikke rigtige mennesker. Lokalt: i hvert fald ikke rigtige danskere. Det er ikke uproblematisk at invitere en ny kæreste til middag hjemme hos far og mor. Det kan være livsfarligt at sige nej til mad, man får tilbudt. En isoleret stamme i en urskov får besøg af en opdagelsesrejsende. Tager han ikke godt imod deres velkomstmad, men spytter den ud med tegn på væmmelse, er han ikke et rigtigt menneske. Og så er det nok bedst at dræbe ham.

Hvis man føler sig truet i sådan en situation, anbefaler antropologen Jack Goody, at man tager lidt at stedets jord op og **spiser** den med alle tegn på velbehag og dermed bliver ét med stedet - og dets beboere. Kristne danskere **spiser** rituellet Jesus under nadveren. Begreber fra madens verden anvendes til at in- og ekskludere. Sammenspisthed er godt for dem, der er inde i varmen. Ordet kompagni kommer af latin cum panis dvs. med brød. Vi sætter etiketter på: pølsetyskere, spagettier, riskogere osv. Pia Kjærsgaard kaster hun op, når hun læser Rifbjerg.

Natur og kultur

Vores fordøjelsessystems evne til at trække næring ud af utallige slags animalsk og vegetabilsk føde giver os en forbløffende tilpasningsevne til næsten alle klodens økosystemer. Alligevel må vi leve med den altædendes dilemma, som skyldes to biologiske forhold.

Det ene forhold er nødvendigheden af en alsidig og varieret mad, som indeholder essentielle vitaminer, proteiner og fedtstoffer, der må have være tilstede i miljøet i det område af Afrika, hvor vi opstod. Evolutionen har derfor udstyret os med en stor nysgerrighed over for ny mad.

Det andet forhold er, at mange dyr og planter har udviklet dødelige gifte for at forsvare sig mod at blive spist af bl.a. os. Evolutionen har derfor udstyret os med en stor skepsis over for ukendt mad.

Dette dilemma løses i det fælles måltid. Når de andre tør, så tør jeg også. Du står hundesulten og omgivet af gadekøkkener i Bangkok. Vælger du det, hvor der er kunder i kø eller det, hvor du kan komme til med det samme? Mundskænken sagde med sit helbred på spil god for maden. Den funktion er nu overladt til den statslige fødevarekontrol.

Den bedste definition på et måltid er den minimalistiske, at der finder et måltid sted, når nogen **spiser** noget. Og så er der mange slags måltider, hvad angår antal deltagere, retter,

dug på bordet, om man sidder eller ej osv. Ethvert måltid er dybt ritualiseret og foregår i madkulturens skygge. Intet er tilfældigt, og man er aldrig alene. Man **spiser** en marsbar i sin bil: hvad gør man med papiret? brækker man af den eller bider man? Små eller store bidder? Hvor hurtigt osv. Hvad så, når vi fodrer patienter intravenøst, sagde en gruppe sygeplejersker på et kursus. Jeg bad dem opføre et lille rollespil om: Godaften hr. Nielsen her kommer jeg med deres aftensmad. Og senere: jeg kan se, at de har spist op, velbekomme.

Den altædendes dilemma er grundbetingelsen for børns madopdragelse, hvor de socialiseres til den lokale madkultur og lærer at værdsætte mad, som de ofte i første omgang ofte ikke kan lide. Den ene dag putter de alt, hvad de kan finde i munden. Den næste kan man ikke få dem til at spise fars gode mad. Børn, der **spiser** sammen i daginstitutioner, vil spise mad, som forældrene ikke kan tvinge i dem. I parentes kan man sige, at opdragelse fra tidernes morgen er gået ud på at lære den næste generation at skaffe og håndtere mad. Den pt. foregående madpakkediskussion handler om alt muligt andet end ernæring. Almendannelse og maddannelse er to sider af samme sag.

Sammen og alene

I en berømt artikel om måltidets sociologi skrev Georg Simmel (1858-1918), at mennesker er allermest fælles om at spise og drikke, og: eftersom dette primitivt fysiologiske element er noget absolut almenmenneskeligt, bliver det indhold i fælles handlinger og derved opstår måltidets sociologiske form, der netop i spisningens eksklusive egoisme knytter sig til hyppigt samvær og en tilvænning til et fællesskab, som man kun sjældent opnår ved højerestående og åndelige interesser. Personer, der ikke har særlige fælles interesser, kan finde hinanden ved et fælles måltid.

Dette fællesskab kan have mange former. Ved en international banket i Moskva i sovjettiden blev deltagerne enkeltvis bedt om at vælge retter fra et omfangsrigt menukort. Da maden blev serveret, fik de alle det samme - en socialistisk fællesnævner.

En grønlandsk fanger sagde til polarforskeren Peter Freuchen: Du skal ikke takke for det **kød**, du får; det er din ret at få din del. Her i dette land ønsker ingen at være afhængig af andre. Derfor er der ingen, der giver eller modtager gaver, for derved bliver man afhængig. Med gaver skaber man slaver, ligesom man med piske skaber hunde. I Frankrig er det uhøfligt at sige tak for mad.

Den franske sociolog Claude Fischler m.fl. undersøgte holdninger til mad og måltider i seks lande. For amerikanere har et godt måltid typisk en sammensætning, som er god for sundheden. Det er et individuelt projekt, og inviterer man folk til middag, skal man ikke blive overrasket, hvis de stiller krav om, at der ikke må være visse råvarer i menuen. Dette vil gøre en italiener rasende, og for ham er et godt måltid typisk god mad og gode vine nydt sammen med venner.

Planetens spisevaner og madkulturer er meget forskellige. En madkultur etablerer sit kræsenhedssystem, som gør noget til mad og andet til ikke-mad, uanset om det er spiseligt eller ej. Selv sultende mennesker kan være blokerede mod at spise noget uden for madkulturel rækkevidde.

Der er brugt mange madsociologiske forskningsårsværk på at forklare kræsenhedssystemer, f.eks. hvorfor muslimer ikke **spiser** svinekød. Der er mange hypoteser, men ingen har foreløbigt holdt vand, og vi må acceptere, at sådan er det bare. Kan nogen forklare, hvorfor danskerne ikke betragter oldenborrelarver som en delikatesse, men elsker rejer, og hvorfor nordmænd ikke bryder sig om ål?

Kræsenhedssystemet findes på mange niveauer: det individuelle, fællesskabet, nationen og verdensdelen, og det er en nøgle til at forstå en civilisation. Antropologiske undersøgelser starter ofte med spørgsmålet: hvad **spiser** de og hvordan? En nation er ikke en rigtig nation uden et kræsenhedssystem. Hvad var Danmark uden Madam Mangor, Frøken Jensen og Ingeborg Suhr?

Går man i detaljer, opløser det danske kræsenhedssystem sig i subsystemer: nogle **spiser** østers, andre vil ikke røre ål, kun få **spiser** snegle, nogle har aldrig smagt hummer, andre vil ikke drikke cola, visse vil have syltetøj på ost, osv. Bymennesker, der stemmer på de radikale, påstår at drikke mælk i kaffen!

Mad er den absolutte forudsætning for liv og samfund. Men dette er blevet sløret, fordi vi lever i et overflødhedshorn af billig mad fra hele verden, og fordi så få ved hjælp af en højt udviklet teknologi kan lave mad til så mange - i vores del af verden. Sløret kan hæves af stigende energipris og en mere retfærdig fordeling.

kronik@information.dk

Jan Krag Jacobsen er lektor emeritus og præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Indgreb i køleskabet: Hvem vil være vegetar?

28. februar 2009, Information, Sektion 2 (Refleks), Side 6 (weekend), Johanne Mygind..., 2035 ord, Id: e16ccb4c

Vi kunne både tage bilen, flyve rundt om jorden og beholde en rimelig levestandard uden at det ville få drastiske konsekvenser for klimaet, hvis vi bare var villige til at skifte de røde bøffer ud med gulerødder og sojamælk. Men ingen tør for alvor stille forslaget.

Det er duften af **kødet**, når det rammer panden og får smørret til at syde, som stjernekokken Francis Cardenau fra Le Sommelier ville have sværest ved at undvære, hvis han pludselig skulle lægge sine vaner om og blive vegetar.

"**Kødets** duft vækker sult. Det er det samme, som når du er forelsket i en kvinde, og bare duften af hende pirrer dig" forklarer han henført. På hans restaurant Le Sommelier i Bredgade steger de omkring 100 kilo **kød** om ugen, for gæsternes appetit vækkes også bedst af kødsaft, faktisk vil de slet ikke have andet.

"Man kan ikke sælge vegetarmad på en restaurant i Danmark. Vi laver det gerne, men det sælger ikke. Gæsterne vil have lam, okse eller kalv, ellers føler de ikke, at de har været ude at spise på en fin restaurant," siger Francis Cardenau.

Men klimaeksperterne giver ikke meget for lugten af **kød** og dens appetitvækkende egenskaber. De fastslår igen og igen, at det ville hjælpe gevaldigt på klimaforandringerne, hvis verdens befolkning lærte at lægge asparges på grillen, fylde humus i burgeren og spise boghvede med rødbedeskum, når de var på Michelin restaurant.

"Lidt under en femtedel af vores CO2-udslip kommer fra kødproduktion. Det er langt mere end hele verdens transportsektor tilsammen," siger Ulf Sonesson fra the Swedish Institute for Food and Biotechnology, som forsker i sammenhængen mellem klima og kødforbrug og i øvrigt selv **spiser** meget oksekød.

Smagen af **kød**

Det er ikke bare det direkte CO2-udslip, som kunne reduceres drastisk, hvis vi lagde vores kost om. I et af de seneste studier fra Netherlands Environmental Assessment Agency har en gruppe forskere regnet ud, at verden ville få frigjort et areal på halvdelen gang USA's størrelse, hvis hver enkelt menneske kunne nøjes med 70 gram oksekød og 325 gram kylling og æg om ugen. Et areal, som - hvis det fik lov at gro til - kunne opsuge enorme mængder af CO2 eller alternativt bruges til at dyrke biodiesel.

Sådan et scenario kan få Ulf Sonesson til at smile stort.

"En generel omlægning af vores kostvaner er jo ganske enkel. Drastisk ændrede transportvaner ville derimod kræve forandringer i hele vores infrastruktur og produktionsmåder, og det ville tage år at gennemføre. **Kød** kunne vi jo opgive fra den ene dag til den anden," siger han.

Men stjernekokken Francis Cardenau har svært ved at forestille sig et vegetarisk Danmark, hvor festmenuen består af soyabøffer og rodfrugter.

"**Kødet** har en særlig dyb smag, som ikke findes andre steder, og den er vi blevet afhængig af i Vesten. I min barndom i Frankrig fik vi kun **kød** en dag om ugen, og det var om søndagen. I dag **spiser** franskmændene **kød** to gange om dagen," siger han og er faktisk selv lidt irriteret over vesterlændingenenes kødglæde, for som gourmetkok er der ikke meget faglig udfordring i at stege endnu en bøf.

Miljøbevægelsens tabu

Den internationalt anerkendte forfatter og kommentator Jeremy Rifkin skrev allerede i 1992 *Beyond Beef: The Rise and Fall of the Cattle Culture* om kødproduktionens skadelige betydning for både klima og miljø. Han er frustreret, for diskussionen om **kødets** betydning for klimaforandringerne er ikke flyttet længere op på den politiske dagsorden siden da.

"Forbruget af **kød** er den andenvigtigste grund til klimaforandringerne, men jeg har endnu ikke hørt en eneste af verdens politiske ledere bringe det op. Selv jeres Connie Hedegaard, som ellers gør et godt stykke arbejde, taler aldrig om det også. Ikke en gang miljøorganisationerne tør tale om det," siger Jeremy Rifkin, som leder tænketanken The foundation on economic trends, som blandt andet rådgiver den Europæiske Kommission i klimaspørgsmålet.

Og foreløbig er der intet, som tyder på, at de truende klimaforandringer vil få politikerne til at gå i krig mod **kødet**. Da formanden for skattekommissionen, Carsten Koch, herhjemme fremlagde et forslag om beskatte de danske køers udledning af drivhusgassen methan blev han mødt af latter, hvorefter forslaget gik i glemmebogen. Den reaktion er typisk, mener Jeremy Rifkin, som har sin egen teori om, hvorfor **kødets** betydning for klimaforandringerne aldrig finder vej til avisernes overskrifter.

"**Kødet** er dybt forbundet med hele den vestlige kultur. At spise **kød** er en måde at demonstrere rigdom og magt, og netop derfor vil vi ikke opgive det. Det ved politikerne godt og derfor tør de ikke tage diskussionen," siger han, som ikke har rørt **kød** i de sidste mange år.

Magt og maskulinitet

Sociolog med speciale i fødevarer Lotte Holm, som er lektor på institut for human ernæring ved Københavns universitet, har lavet en række undersøgelser, som bekræfter Jeremy Rifkins antagelser.

"**Kød** og især rødt **kød** ligger allerhøjest i fødevarehierarkiet mens kornprodukter og bælgrugter ligger allernederst, så når et samfund bliver rigere, skifter de som regel til en langt mere kødbaseret diæt," siger Lotte Holm, som selv **spiser kød** flere gange om ugen, men i modsætning til sine akademikervenner helst **spiser** svinekød. Hun mener, at **kødets** status kan aflæses helt ud i navnene på middagsretterne.

"Når vi får hakkebøffer, så **spiser** vi som regel også kartofler og salat, men det benævnes ikke. Hvis vi derimod skifter det hakkede oksekød ud med svinekød, hedder det krebinetter. **Kødet** trumfer alt andet. En skefuld kylling i en salat, og den er blevet til hønsesalat. Det er igen et tegn på, at **kødet** er ekstremt betydningsfuldt, og netop derfor bliver det svært at undvære på et almindeligt middagsbord. Vi synes simpelthen, at der mangler noget," forklarer hun og påpeger, at særligt mænd efterspørger **kød**.

"En psykologisk undersøgelse har vist, at kvinder, som **spiser** meget **kød**, opfattes som ufølsomme og magtbegærlige, derimod kan manden, som **spiser** salat nærmest vække homofobi. Den tidligere overborgmester Erik Weidekamp sagde engang, at der ikke var noget mere frastødende end at se en stor stærk mand spise salat. Mange mænd siger måske, at de ikke kan blive mætte af andet end **kød**, men det handler nok mere om at de ikke vil være sådan nogle, som kan nøjes med grøntsager," siger Lotte Holm.

Den sure vegetar

Vegetaren Jesper Rønn-Simonsen kender kun alt for godt fordommene om manden, der ikke **spiser kød**. Til journalistens besøg har han dækket op med rødvin, levende lys og trendy middelklasse mad: kartoffelsalat i peberfrugtmos, grillede auberginer og svamperisotto, for han har for længst vænnet sig til at se stort på de implicite regler, om at en god vært serverer **kød** for sine gæster.

"Jeg fik det sådan, at jeg ikke kunne være med til sådan et organiseret massebord. Kalvekød er jo en absurd spise. Vi opfostrer kalve udelukkende for at spise dem, mens de stadig er børn," siger Jesper Rønn Simonsen, som opfatter sine madvaner som et uskyldigt livstilsvalg. Det gør hans omgivelser ikke altid.

"Det værste er at tage til grillaften med en masse øl og en flok fyre, for så kommer den lige med det samme. 'Skal du ikke have en stor beskidt bøf? Selvom grillede grøntsager med pesto kan være utroligt lækkert' siger Jesper Rønn-Simonsen og byder svamperisottoen rundt en ekstra gang.

Jesper Rønn-Simonsen sidder i bestyrelsen for Dansk Vegetarforening, som er over 100 år gammel. Ud over at udbrede den vegetariske livsstil er foreningens formål først og fremmest socialt, for en vegetar har brug for både viljestyrke og opbakning fra sine meningsfæller.

"Forleden sad jeg til en middag, hvor der blev serveret **kød**, og måtte så forklare, hvorfor jeg kun spiste tilbehøret. Det provokerede min sidemand helt vildt. Han var jæger og fortalte så i detaljer om, hvordan han nød at skyde dyrene. Sådanne nogle oplevelser har medlemmerne i Dansk Vegetarforening forholdsvis ofte," siger Jesper Rønn-Simonsen.

Lotte Holm er ikke forundret. Hun mener, at vegetarianerne kan komme til at bryde måltidets fællesskab.

"Den eneste legitime grund til at kræve ernæringsmæssig særbehandling er, at man er syg, ellers er det decideret at uhøfligt at sige 'nej tak - jeg kan ikke spise din mad'. Mad er omsorg og kærlighed, og hvis man trækker sig fra måltidet, trækker man sig fra selve fællesskabet. Så der er enormt mange sociale symboler på spil."

Vegetaren er særligt provokerende, fordi han signalerer noget ophøjet og renere, mener Lotte Holm.

"Vegetaren siger jo direkte, at han er for god til den mad, som du **spiser**. Og selvom det er absurd, så tror jeg egentlig, at det ville gøre det værre, hvis han sagde, at det var på grund af klimaforandringerne."

Fleksitarer i fremmarch

Tyndall Centret i Storbritannien publicerer i næste uge en undersøgelse, som viser englændernes holdning og handlinger i forhold til klimaforandringer, og her er ikke meget håb for vegetarianernes inddragelse i måltidets fællesskab. Undersøgelsen viser, at 82 procent af englænderne mente, at kødproduktion kun havde ringe eller ingen indflydelse på klimaforandringerne og at 81,5 procent aldrig eller kun engang imellem undgik at spise **kød** ad hensyn til miljøet.

Ernæringskonsulenten Per Brændgaard-Mikkelsen er ikke forundret. Han arbejder til dagligt med mennesker, som ønsker at ændre madvaner, og det er en svær proces.

"Mad er spundet ind i ritualer, sociale fællesskaber og først og fremmest vaner. Hvis en familie skal omlægge til vegetarisk kost, vil det betyde at de skal ændre deres madvaner totalt. Det er meget at bede om," siger han, men påpeger, at der er en væsentlig forskel på, om man ændrer kostvaner, fordi man vil tabe sig eller fordi man vil passe på miljøet.

"At ændre vaner, fordi man er blevet for tyk, er forbundet med skam. At ændre vaner for miljøet skyld kan derimod blive opfattet som meget overskudsagtigt. Men det kræver, at

folk bliver bevidste, om hvor vigtigt det er," siger han, som kalder sig 'fleksitar' og kun **spiser** oksekød, hvis han bliver indbudt til middag hos kødspisende venner.

At være 'fleksitar' er en løsning, som også gavner også miljøet, og den vil flere og flere bekende sig til i de kommende år, mener Lotte Holm.

"Madvaner ændrer sig jo hele tiden, og blandt højt uddannede lag **spiser** man faktisk langt mindre kødbaseret mad. Også mændene. I de kredse er man heller ikke lige så optaget af at sætte **kød** på bordet til fest. Her handler det måske mere om at lave noget, der har taget lang tid," siger hun.

Vegetarisk topmøde?

Lotte Holm mener til gengæld ikke, at flertallet af danskere vil begynde at spise mindre **kød** uden stærke politiske initiativer.

"Man vil selvfølgelig have behov for stærke og slagkraftige informationskampagner, for en omlægning til en mere vegetarisk kost vil for mange mennesker betyde, at de skulle lære at lave mad på en helt ny måde. Og så kommer vi nok ikke uden om store afgifter på **kødet** og måske især kraftige støtteordninger til landbruget, som skulle omlægge fra kvægavl og svineproduktion til at dyrke korn eller grøntsager. Hvis udbuddet af **kød** bliver mindre, går prisen jo automatisk op" siger Lotte Holm og grunder lidt over sit eget forslag:

"Der ville jo lyde et ramaskrig, hvis man foreslog det. Hvis Connie Hedegaard for eksempel annoncerede, at hun af hensyn til klimaet kun serverede vegetarisk kost for deltagerne til klimatopmødet. De fleste ville jo mene, at hun måtte have spist søm!"

Jeremy Rifkin fra The forum of economic trends er helt enig.

"Under klimatopmødet vil jeg meget gerne lede en diskussion om, hvordan vi skærer ned på kødforbruget globalt, men ingen har vist interesse for emnet," siger han og bliver dybt bekymret, når han iagttager det globale tabu omkring kødproduktion og klimaforandringer.

"Jeg prøver at bevare en positiv attitude, men når jeg ser, hvor uvillige vi er til ændre vores madvaner og hvor hurtigt vi ifølge forskerne skal handle for at undgå temperaturstigninger på over to grader - ja, så giver jeg faktisk ikke menneskeheden mange chancer."

jom@information.dk

Fakta: **Kød** og klima

-FN's fødevareorganisation FAO har fastslået, at den globale kvægproduktion står for 18 procent af den menneskeskabte drivhuseffekt. Dermed er kødproduktion den næstvigtigste grund til klimaforandringerne.

-Særligt produktionen af oksekød udleder drivhusgaser. Det skyldes dels, at køer bøvser den kraftige drivhusgas methan, dels at større og større dele af den sydamerikanske regnskov ryddes til kvægdrift.

-Forbruget af **kød** er steget overalt i verden. I i-landene **spiser** befolkningen samlet set 80 kilo **kød** pr. indbygger om året og i U-landene forventes forbruget at sige fra 29 til 37 kilo pr. indbygger om året i løbet af de næste 20 år. Danskerne hører til de mest kødspisende, med et gennemsnitligt kødindtag på omkring 320 gram om dagen

- Et uskyldigt valg? Jesper Rønn-Simonsen, der sidder bestyrelsen for Dansk Vegetarforening betragter sit fravalg af **kød** som et -uskyldigt livsstilsvalg-, men det gør hans omgivelser ikke altid, siger han Foto: Anders Birch

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Kronik: Kan vi have tillid til ernæringsforskerne?

2. april 2009, Information, Sektion 1 (1. sektion), Side 14 / 15 (Opinion), Jørgen Højmark Jensen ..., 1272 ord, Id: e177e6ee

Når ernæringsforskere i samarbejde med slagterier og mejerier i medierne præsenterer 'effektive' slankekur med protein fra ost og chokolade, må man spørge, om vi får helt uvildig ernæringsrådgivning af højeste videnskabelige karat. Lad os få genskabt Ernæringsrådet, der blev nedlagt af regeringen i 2008. Det var et statsligt finansieret råd af eksperter, og dets opgave var bl.a. at fungere som faglig ekspertise for vores oplysning om ernæring.

Information bragte den 16. marts en artikel under overskriften "Intet overblik over forskeres dobbeltroller", hvor bl.a. professor Arne Astrup udtaler sig om nødvendigheden af åbenhed om forskeres privatøkonomiske interesser og samarbejde med erhverv. På ernæringsområdet mener jeg imidlertid ikke, at det er nok med åbenhed. Åbenheden er ikke nødvendigvis det samme som troværdighed.

God ernæring er et af fundamentene i forebyggelse af de kroniske sygdomme, som plager vores moderne samfund, bl.a. fedme, hjerte-kar-sygdomme, visse kræftformer og forhøjet blodtryk. Det er derfor meget vigtigt, at vi har en ernæringsoplysning og -forskning, hvis redelighed og upartiskhed, der ikke kan rejses tvivl om.

I dag har ernæringsforskningen i Danmark et betydeligt omfang: Alene på Institut for Human Ernæring (IHE) er der 110 ansatte, heraf 60 forskere. Det er imidlertid en relativt ny udvikling.

For bare 25 år siden var der kun nogle få spredte forskere, der beskæftigede sig med ernæring. Der var f.eks. ikke et eneste professorat i ernæring, endsize et forskningsinstitut på området. Hermed adskilte Danmark sig markant fra bl.a. Norge, Sverige, Holland og Storbritannien, hvor man havde en lang forskningstradition på ernæringsområdet. Denne mangel på ernæringsmæssig ekspertise havde mange ulemper. Det var f.eks. vanskeligt at skaffe et autoritativt grundlag for ernæringsoplysningen, og næsten enhver kvaksalver kunne uimodsagt fremsætte vilde påstande om virkningen af slankekure og kosttilskud.

Det var den situation, som jeg fik tæt ind på kroppen, da jeg i 1980 blev chef for ernæringsenheden i Statens Levnedsmiddelinstitut (nu Fødevarestyrelsen).

Når vi f.eks. anbefalede befolkningen at spise mindre smør, blev det anset for et angreb på landbrugserhvervet, og der var straks en professor på Landbohøjskolen, der kunne så tvivl om anbefalingen ved at berette om et forsøg, han havde lavet med at fodre grise med smør uden ringeste skadevirkninger på dyrene. Denne situation var fuldstændig invaliderende for ethvert forsøg på seriøs ernæringsoplysning. Noget tilsvarende hændte imidlertid ikke så nemt i vore nabolande, hvor autoritative ernæringsforskere kunne trække bukserne ned på dem, der fremsatte letkøbte påstande.

På den baggrund fik jeg i begyndelsen af 80'erne Undervisningsministeriet til at nedsætte et udvalg, der skulle beskrive behovet for ernæringsforskning i Danmark. Udvalget, som jeg blev formand for, anbefalede i 1983, at der blev oprettet et ernæringsprofessorat og et institut, der skulle forske i befolkningens ernæring.

Daværende undervisningsminister Bertel Haarder besluttede, at en lærestol og forskningsinstitut i ernæring skulle oprettes ved Landbohøjskolen, og i 1987 blev IHE oprettet.

Industri medfinansierer

I de mere end 20 år, der er forløbet siden ernæringsforskningsinstituttet blev oprettet i Danmark, er ernæringsforskningens omfang vokset meget, og der er mere end nogensinde brug for den, fordi vores ernæringsproblemer også er vokset tilsvarende. Der er mindst lige så meget som tidligere brug for en ernæringsforskning, hvis redelighed og uvildighed ikke kan betvivles. Og jeg mener at der er grund til bekymring.

For det første lider ernæringsforskningen under de krav, der i dag stilles til stort set al universitetsforskning, nemlig at der skal være medfinansiering fra erhvervet, og at der skal være kort fra forskning til faktura. En del af den forskning, der i dag bedrives på IHE er medfinansieret af slagterier, mejerier, medicinalindustri m.m.

Hvor meget, det drejer sig om, har jeg ikke kunnet dokumentere, men det betyder under alle omstændigheder, at erhvervene har indflydelse på det der forskes i. Det trækker i retning af, at der f.eks. forskes mere i emner relaterede til mælk og **kød** end i emner, der har med frugt og grønt at gøre - også selv om det fra et ernæringsmæssigt synspunkt nok burde være omvendt.

Årsagen er selvfølgelig, at producenterne af frugt og grønt er lufdfattige i forhold til dem, der producerer **kød** og mælk - for slet ikke at tale om medicinalindustrien.

Om erhvervene også har indflydelse på forskningens resultater, tør jeg ikke udtale mig om. Forskerne vil selv benægte det, men det er efter min vurdering ikke pointen. Den er nemlig, at alene det, at forskningen betales af et erhverv, ikke kan undgå at fremkalde en mistanke hos forbrugeren om, at forskningen resultater kan være drejet i retning af erhvervets interesse. Mistanken kan være berettiget eller uberettiget, men den vil være der, og det hjælper ikke, at forskerne siger, at de har oplyst om erhvervsfinansieringen.

Dette illustreres meget godt af, at Arne Astrup har haft mange 'skandalesager' i pressen - også selv om han er en dygtig forsker, og selv om han deklarerer sine økonomiske forbindelser til erhvervet, og selv om det er en del af spillereglerne på universiteterne. Hos den kritiske forbruger - og journalist - må sådanne økonomiske forbindelser nødvendigvis rejse mistanke om, at den videnskabelige rådgivning ikke er helt uafhængig af, hvor de næste forskningsbevillinger eller konsulenthonorarer kommer fra.

Ost og chokolade slanker

Det er imidlertid ikke kun forskningen, der skal være uafhængig og troværdig. Det skal formidlingen af forskningsresultaterne også. Lad mig nævne et eksempel, hvor jeg mener, at en kritisk forbruger må få mistanke, også selv om de måske er uberettigede. Ugebladet Ude og Hjemme har den 28. januar i år et tillæg med titlen: "NY PROTEINKUR. TAB DIG med Doktor Slank".

Doktor Slank er professor Arne Astrup, som er afbilledet på forsiden iført hvid kittel. På bagsiden kan man læse, at tekst, foto og opskrifter er af Arne Astrup, Ulla Skovbæch Pedersen, Arla Foods og De Danske Slagterier.

Doktor Slank forklarer på de første sider, at den 'ny proteinkur' er videnskabeligt dokumenteret på IHE. Alle måltider er sammensat efter den seneste forskning.

Han oplyser, at systemet i den 'ny proteinkur' er, at du stort set holder dig til kostrådene, men **spiser** mere protein - alle slags mager **kød**, magre mejeriprodukter og proteinrige fødevarer fra planteriget. På den måde kan du tabe dig 8-10 kg i løbet af et halvt år. Men kuren har andre fordele. Den nye kur ser ifølge Doktor Slank også ud til at hjælpe dig, hvis du f.eks. lider af barnløshed eller slidgigt i knæene. Og endelig vil din sexlyst efter få uger blive stimuleret.

Hæftet om den ny proteinkur indeholder også opskrifter på proteinrig morgenmad, frokoster og middage.

De 22 opskrifter fremtræder stort set alle rige på mælk og/eller **kød**, og fem er direkte taget fra Karolines Køkken. De to sidste sider i pjecen er i billeder og tekst helliget en varm fortale for mørk chokolades ernæringsmæssige egenskaber, herunder at det nok giver fastere bryster. Overskriften er "DERFOR SLANKER CHOKOLADE".

Mest af alt fremtræder disse sider dog som en reklame for mørk chokolade - og ikke som en velafbalanceret del af en slankekur.

Det er prisværdigt, at Arne Astrup i modsætning til mange andre forskere bruger megen energi på at formidle bredt til befolkningen, men når det foregår på ovennævnte måde i samarbejde med slagterier og mejerier, mener jeg ikke, at man skal være specielt mistænksom anlagt for at spekulere på, om vi her har fået helt uvildig ernæringsrådgivning af højeste videnskabelige karat - specielt hvis man ved, at IHE's forskning m.m. om protein og slankekur er medfinansieret af slagterier og mejerier.

Faktisk savner jeg Ernæringsrådet, som Arne Astrup fik oprettet i 1992. Det blev nedlagt af regeringen i 2008. Det var et statsligt finansieret råd sammensat af en række forskere fra forskellige institutioner og med forskellige faglige indfaldsvinkler til ernæring, og dets opgave var bl.a. at fungere som faglig ekspertise for vores oplysning om ernæring. Jeg ville være meget mere tryk ved råd fra en sådan sammensat gruppe end fra et enkelt forskningsinstitut, der - frivilligt, eller fordi systemet er skruet sammen, som det er - kan mistænkes for at være forlovet med erhvervet.

Jørgen Højmark Jensen er civilingeniør, tidl. chef for ernæringsenheden i Levnedsmiddelstyrelsen og direktør for Levnedsmiddelkontrollen i København til 2002

- Dansk ernæringsforskning fokuserer mest på **kød** og mælkeprodukter (de store industri-interesser) i stedet for frugt og grønt. foto: sundhedstilsynet/6omdagen

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Ugens debat: Køn og miljø: Hr. CO2-kvotering og frøken Grønt forbrug

9. maj 2009, Information, Sektion 2 (Refleks), Side 32 / 33 (weekend), Johanne Mygind..., 1326 ord, Id: e183068f

Klimadebatten deler soveværelserne, for kvinderne vil tage ansvar i det daglige, mens mændene vil have politiske reguleringer, hvis de skal opgive bil, kød og halogenspots.

Euroman og Eurowoman. To glittede magasiner med de nyeste tendenser. Et til hende og til ham. Men selv om magasiner henvender sig til det samme velduftende stilbevidste storby menneske er der en forskel: Eurowoman er grøn. Det er Euroman ikke.

"I New York siger de, at 'Green is the new luxury', faktisk tror jeg, at det er modebranchen, som er trendsetter på området i øjeblikket," siger Anne Loose, som er chefredaktør på Eurowoman og en af idékvinderne bag aprilnummeret, som fuldt og helt var dedikeret til den grønne bølge med økologisk kosmetik, design i bæredygtig bomuld og kendte kvinder, som gav deres bedste grønne shoppetips videre. Hun mener, at den grønne livsstil appellerer til modebevidste kvinder som hende selv.

"Kvinder går op i skønhed, krop og mode, og netop inden for make-up og kost er den grønne bølge jo meget stærk. Det spiller nok meget på følelserne. At man ved at købe økologisk og miljørigtigt gør noget godt for sin krop og for resten af verden. Den hopper mænd måske ikke så meget på."

Euromans chefredaktør Mads Lange har da heller ikke tænkt sig at dedikere Euromans juninummer til den miljøbevidste mand.

"Vi gider ikke det der helligrøvsfis med at gå i økologisk tøj. Når vi skriver om klima og miljø, vil vi hellere lave journalistik, som går ind i de politiske diskussioner på området," siger han.

Og dermed afspejler Frøken Eurowoman og Hr. Euroman meget godt kønskløften i den danske miljødebat. Mændene er til politik. Kvinderne er til forbrug. Sidste september afslørede EU's opionsundersøgelse Eurobarometer store kønsforskelle i de to køns forhold til miljøspørgsmålet. Mændene var fuldt opdaterede på den politiske diskussion, men det var kvinderne, som købte økologisk ind.

The same old story

Thomas Breck er sekretariatsleder i Informationscenter for Miljø og Sundhed, som blandt andet rådgiver danskerne i miljørigtig levevis, og han kender godt tendensen.

"Over 70 procent af dem, som ringer ind til vores forbrugerrådgivning er kvinder. Vi har prøvet at lave kampagner, som specifikt retter sig mod mænd for eksempel på gør-det-selv-området. Det fordoblede andelen af mænd fra 15 procent til 30 procent sidste år, men det er stadigvæk mest kvinderne, som ringer," siger han.

Og Sune Prahls Knudsen, som er kommunikationsmedarbejder for Max Havelaar, må konstatere, at han gang på gang kommunikerer til kvinderne. Det er nemlig hovedsagligt dem, som lægger fairtrade-rørsukker i indkøbsvognen.

"Man kan spørge sig selv, om det er den gamle privat/offentlig-dikotomi, som reproduceres i den grønne forbruger. Hvor kvinden ordner verdensproblemer gennem forbruget i privatsfæren, mens manden sidder til konferencer og vedtager politiske målsætninger og CO2-kvoter," siger Sune Prahls Knudsen, som selv skriver størstedelen af artiklerne i Max Havelaars glittede FairNok magasin.

"Her går man jo ind i et livsstilsunivers, som læseren ellers kender fra damebladene. Måske bliver det en selvforstærkende tendens, selv om jeg ikke håber det."

Ansvar og afkald

Da Mia Byrlov Roepstoff fra Gad's Research lavede en kvalitativ undersøgelse af danskernes miljøbevidsthed, noterede hun en vigtig forskel på kvindernes og mændenes måde at forholde sig til klima og miljø på.

"Kvinderne bruger hele tiden ordet 'ansvar'. De føler, at de bør tage et personligt ansvar for verdens overlevelse. Mændene derimod taler om afkald. De forbinder elbiler med lavere hastighed og elsparepærer med dårlige lys, og de skal have regulativer, før de vil gå ned i livskvalitet," siger Mia Byrlov Roepstoff.

Og mændene har da også mere at give afkald på, mener Wencke Gwozdz, som forsker i forbrug på Institut for interkulturel kommunikation og ledelse ved Copenhagen Business School:

"Mænd har generelt en mindre bæredygtig livsstil end kvinder. De kører mere i bil, de **spiser** mere **kød** og bruger mere teknologi," siger hun og påpeger en anden vigtig kønsforskel:

"Al forskning viser, at kvinder har en mere altruistisk indstilling end mænd og er mere villige til at ofre sig for fællesskabet. Vi ved ikke, om det skyldes generne eller socialiseringen, men det er klart, at det også spiller ind på den måde, som de to køn ser miljøspørgsmålet på."

Økologisk fleksibilitet

Caroline Crowley fra University College of Cork har undersøgt konventionelle og økologiske landmænd i Irland, og hun mener ikke, at det er mænds egoisme, som er på spil, men derimod deres følelse af at være rigtige mænd.

"For mange af de traditionelle landmænd er produktionsmåden kædet sammen med følelsen af at være en rigtig mand. De store maskiner og det store høstbytte er noget, som de er stolte af. Mange af de landmænd, som jeg talte med, havde nærmest lidt ondt af de økologiske landmænd, som havde magre kreaturer og et mindre udbytte," siger hun, som har noteret sig, at en traditionel produktionsmåde ofte hænger nært sammen med traditionelle kønsroller i familien.

"I det industrialiserede landbrug er manden stort set alene om at drive gården, hvorimod kvinderne ofte er langt mere aktive i de økologiske landbrug," siger Caroline Crowley, som har spekuleret på, om kampen mod klimaforandringer vil betyde et opbrud i maskulinitetsidealene.

"Økologiske landmænd har tit et mere fleksibelt billede af, hvad det vil sige at være en rigtig mand. Jeg talte med en søn af en landmand, som havde lagt sit landbrug om fra traditionelt til økologisk. Han karakteriserede sin far som et meget åbent menneske, som var ligeglad med, hvad andre tænkte om ham. Den åbenhed er åbenbart nødvendig, hvis man skal lægge livsstil og produktionsmåde om."

Omsorg som miljøproblem

At det ligefrem skulle være mændenes behov for at hævde deres mandighed, som skulle være årsagen til verdens miljøproblemer, køber lektor ved DTU Inge Røpke dog ikke. Hun mener, at kvinderne bærer deres del af ansvaret for verdens sande tilstand.

"Det er måske rigtigt, at mænd ofte er mere knyttet til enkelte statussymboler, men jeg mener, at det væsentligste miljøproblem ligger i vores forandrede standarder for det normale liv. I dag har vi helt andre normer for, hvor stort et hjem skal være, hvordan vi skal spise, og hvor mange rejser vi skal på, end vi havde for bare 15 år siden," pointerer Inge Røpke, som mener at det særligt er kvinderne, som står for forandringerne i vores levestandard.

"Kvinderne planlægger familiens rejser eller ændrer hjemmet, så der pludselig bliver to badeværelser i stedet for et. Forbrug er jo ikke nødvendigvis hedonisme. Det er også omsorg. Vi forbruger jo af de bedste og meste moralske grunde. Vi flyver på ferie, fordi vi vil have kvalitetstid med familien. Vi køber en bil mere, så vi kan få hverdagen til at hænge sammen. og på den måde er det lidt absurd at tro, at verdens miljø- og klimaproblemer bliver løst, hvis bare mændene giver afkald på deres statussymboler."

Men som Euromans chefredaktør Mads Lange understreger, så er mændene begyndt at ændre sig helt på egen hånd. I hvert fald Euromændene, som har lært, at der er signalværdi i den grønne livsstil, selv om de stadig nægter at gå i økologisk bomuld.

"Altså en firehjulstrækker er jo totalt yt. På Euroman satser vi i stedet meget på cykler. I næste nummer viser vi sådan nogle aluminiums Long Johns, hvor man kan have et barn foran og samtidig køre stærkt. Christiania-cyklen er jo en pigecykel. Sådan en tre-hjulet cykel, som vralter gennem trafikken. Denne her model tror jeg til gengæld, at mange af vores læsere vil være interesserede i," siger han og slutter af:

"På Euroman har vi altid defineret os i opposition til de der drengerøvsblade med biler og bryster over det hele. Vi er et magasin for de gode drenge, og i dag er en god dreng altså også miljøbevidst."

jom@information.dk

Fakta: Køn og miljø

I 2008 viste EU's opinionsundersøgelse Eurobarometer, at de europæiske mænd og kvinder så gennemgående forskelligt på miljøspørgsmålet

Både mænd og kvinder var dybt bekymret over klimaforandringerne, men de europæiske mænd følte sig bedre informeret om de politiske konsekvenser, havde stærkere meninger om biobrændsel og CO2 kvoter og mente i højere grad at CO2 udledning kun har en marginal effekt på klimaforandringer

Til gengæld var det primært kvinderne, som sorterede affald, sparede på vand og købte økologisk

- Kvindernes område. Mænd er til politik, kvinder til forbrug. Det er ikke bare en påstand. I følge en Eurobarometer-undersøgelse fra september er mændene, når det handler om miljø, fuldt opdaterede på de politiske diskussioner, men kvinderne køber økologisk ind. Foto: Liselotte Sabroe/Scanpix

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Spild: Kom resterne på bordet

📅 2. januar 2009, Information, Sektion 2 (Paradoks), Side 28 / 29 (weekend), Katrine Klinken..., 783 ord, Id: e1595979

Vi smider for meget mad ud - brug fantasien og spis det i stedet.

Har man haft gang i køkkenet og lavet mad til mange, er der næsten altid stumper og råvarer tilbage, for det kan være svært at ramme den rette mængde præcist. Enten er poser og pakker for store, eller man har bare fået lavet for meget mad. Et fælles kulturtræk herhjemme er, at der ikke må mangle noget. Bl.a. derfor bliver der smidt alt for meget mad ud. Mere end 60 kg pr. person om året kunne være spist. I supermarkeder kasseres f.eks. meget pakket grønt, hvor der er en muggen af slagsen i pakken, og mad, hvor datoen er udløbet, men maden sådan set er god nok. Men spild kan også begrænses ved fornuftig husholdning. Tilfældige råvarer og rester kan være en stor inspirationskilde til madlavningen. Her er et par ideer til at få brugt noget af det, man måske har for meget af efter juleindkøb: f.eks. tørrede frugter, brødrester og andefedt.

Øllebrød med julebryg, flødeskum og sprødt drys (Til 4 portioner)

-200 g rugbrød (3-4 skiver tørt brød men uden skimmel)

-0,5 liter vand

-1 krydret juleøl (33 cl)

-Ca. 2 spsk. brun farin - afhængigt af hvor sød øllen er

-Lidt fint revet citronskal

Tilbehør: 1,5 dl piskefløde pisket til flødeskum

Rugbrødsdrys: 2 skiver rugbrød

-1 spsk. smør

-2 tsk. brun farin

-2 spsk. rosiner

-1 spsk. hasselnødder

Skær brødet i terninger, og læg dem i en gryde. Hæld vandet over, og lad det stå mindst 1 time. Hæld øl i gryden og kog ved svag varme i ca. 10 min. under omrøring. Pisk brødet ud i væsken, eller pres igennem en si, hvis konsistensen skal være helt glat. Smag til med farin og citronskal.

Rugbrødsdrys: Steg små tern af rugbrød i smør og brun farin på en pande, til rugbrødsterne er sprøde. Hæld straks fra panden. Bland med rosiner og hakkede hasselnødder. Nyd lun øllebrød med flødeskum og rugbrødsdrys.

Grød med tørrede frugter og nødder - (Til 4 personer)

-2 dl knækkede hvedekerner

-1 dl grødris

-1,5 liter vand

-8 svesker

-1 dl soltørrede tranebær eller kirsebær

-2 spsk. solsikkekerner

-2 spsk. kokosmel

-1 håndfuld mandler og/eller hasselnødder

-0,5 tsk. groft salt

-Tilbehør: mælk og flydende honning

Bland kerner og grødris med vand i en gryde. Kom låg på, og stil det køleskabet i ca. 12 timer eller natten over.

Bring grøden i kog ved svag varme. Lad den koge 45 min. under låg. Rør jævnligt over hele bunden af gryden med en grydeske. Tilsæt grofthakkede svesker uden sten, tørrede bær, solsikkekerner og kokosmel. Lad grøden trække under låg i ca. 10 min. Smag til med salt. Drys med hakkede nødder, og **spis** med mælk og honning efter smag.

Hvide bønner med appelsin og laurbærblade (5 store portioner)

Denne ret er tilbehør til andre grønsager, grove salater eller **kød**, og man kan med fordel lave en større portion til at spise af et par dage. Er også en udmærket ret på buffet eller som en af flere småretter.

-250 g store hvide tørrede bønner (eller butterbeans)

-1 usprøjtet appelsin

- 8 kryddernelliker

-2 friske laurbærblade (evt. tørrede)

Fyld:

-3 løg eller 8-10 skalotteløg

-1 dl olivenolie

-3-4 fed hvidløg

-1 friskt laurbærblad

-ca. 2 tsk. groft salt

2 usprøjtede appelsiner (1 tsk. fint revet skal og 1,5 dl saft)

friskkværnet eller knust sort peber

evt. 1 spsk. ekstra jomfruolivenolie

Sæt bønnerne i blød et køligt sted ca. 12 timer i fire gange så meget koldt vand, som bønnerne fylder. Hæld iblødsætningsvandet fra. Kog bønnerne i friskt vand med laurbærblade og en appelsin stukket med hele nelliker ca. en time under låg, til bønnerne er helt møre. Hæld kogevandet fra.

Steg løgene klare i varm olie i en gryde. Tilsæt knust hvidløg, fint hakket laurbærblad og salt, og steg ca. et minut. Tilsæt bønnerne og varm dem igennem. Tilsæt appelsinskal og -saft lige før servering. Smag til med salt og peber. Dryp evt. med velsmagende olivenolie.

Grove grønsager stegt i andefedt med sardeller og timian (2-4 portioner)

God grønsagsret med hvedebrød, evt. med et spejlæg eller som tilbehør til stegt **kød**.

-1 knoldselleri

-4 porrer

-2-3 spsk. ande- eller gåsefedt

-2 kviste frisk timian

-3-4 sardeller (saltede ansjoser)

-Lidt fint revet citronskal

-2 tsk. citronsaft

-Evt. friskkværnet sort peber

Skrub knoldsellerien fri for jord. Skær den ud i stykker på ca. 3 x 3 cm. Rens porrerne så de er fri af jord, og skær i skiver på 2-3 cm.

Varm fedt i en tykbundet gryde. Tilsæt grønsagerne og timianblade, og steg nogle minutter under omrøring uden at grønsagerne tager farve. Tilsæt 0,5 dl vand, og læg låg på gryden. Damp grønsagerne møre 3 min. Tag låget af gryden, og lad vandet dampe væk ved høj varme ca. 2 min. Tilsæt hakkede sardeller, citronskal og -saft efter smag, og krydr evt. med peber. Salt er næppe nødvendigt, når der er tilsat salte ansjoser.

paradoks@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Vi sidder lige og spiser ...

28. august 2009, Information, Sektion 2 (Paradoks), Side 3 (weekend), Anders Haahr Rasmussen..., 845 ord, Id: e1a60205

Gadeliv. Det er ikke fordi, der ikke er plads til sexindustrien i det fornøjelses- og forbrugsparadis, som udgør den moderne bymidte. Det er bare fordi, den skal kende sin plads.



Forleden aften havde jeg fornøjelsen af at være inviteret til fødselsdagsmiddag på den nyåbnede restaurant Paté Paté i Kødbyen på Vesterbro i København. Vi spiste tapas og muslinger og drak boblende cava i de rustikke lokaler, der engang var leverpostejsfabrik, og som nu er møbleret med fund fra sydeuropæiske loppemarkeder og denne aften fyldt med smukke mennesker iført stramme bukser og smarte briller.

Jeg tror ikke, vores selskab skilte sig synderligt ud fra mængden. Vi snakkede om maden, og vi snakkede om irakiske flygtninge, og så snakkede vi om de fem letpåkledte, østeuropæiske kvinder, der stod lige ude foran restauranten. Paté Paté ligger nemlig, ligesom sin nabo, det funky folkekøkken BioMio, lige ud til Halmtorvet, og Halmtorvet er et af omdrejningspunkterne for den lille del af den danske sexindustri, der går under betegnelsen gadeprostitution.

Det var et mærkværdigt syn. Her sad det kreative København, veluddannet og velklædt, ved bænke og borde uden for restauranten under den lune sommerhimmel, og bogstavelig talt fem meter derfra stod den ene mere lårkorteklædte migrantarbejder efter den anden og sludrede med hinanden, grinede, sms'ede, lænede sig frem mod nedrullede bilvinduer, trak sig tilbage, gik rundt, lænede sig frem, satte sig ind, kørte af sted, kom tilbage, og så fremdeles.

Nu er det vel en del af konceptet omkring den form for urban oplevelsesøkonomi, som Kødbyen med dens trendy barer, gallerier og restauranter er udtryk for, at det gerne skal være lidt autentisk. De nye beboere forsøger som regel at lade store fabrikslignende udlufterør løbe gennem lokalet, holde væggene rå og upyntede og i det hele taget indrette sig i overensstemmelse med stedets grovindustrielle 'ånd'.

Lidt for autentisk

Jeg ved ikke, hvordan fødevareleverandør Find Jørgensen har det med at fulde, unge mennesker pisser på hans lastbiler hver weekend, men det giver unægtelig byturen på Flæsketorvet et ekstra element af autenticitet, at der rent faktisk stadig arbejdes med flæsk i nogle af de store haller. Så længe kødgrossisterne stadig er en del af kulissen, er der ikke gået fuldstændig forlystelsespark i den.

Det samme kan man måske sige om kvinderne på fortovet ude foran Paté Paté. De minder om en svunden tid, da store byers indre bydele var beskidte og befolket af folk på overførselsindkomster, arbejdere, drankere, hustlere, frække chicks og friske fyre, og i hvert fald ikke kommunikationsarbejdere, konsulenter, arkitekter, velhavende turister og journalister som mig, der altså sad der og skålede i cava, mens sexhandelen foregik lige foran snuden på mig.

Det gjorde mig en smule utilpas, det skal jeg ærligt indrømme. Jeg ved ikke, om det var, fordi mine dampede muslinger pludselig smagte af dårlig samvittighed, eller om det var min æstetiske sans, der blev krænket. Måske var det begge dele. Jeg fornemmede det også blandt stedets øvrige gæster. Vi brød os ikke om det. Det var *liiiiige* en kende for autentisk. For gadeprostitution ser altså ikke videre pænt ud. Og det ser heller ikke råt ud på den seje måde, som når Find Jørgensen-lastbiler læser **kød** på og gasser op og kører af sted.

De må væk

Så intet under, at det opleves som presserende at få gjort noget ved gadeprostitution på Vesterbro. Samme udvikling har fundet sted i storbyer over det ganske Vesten. Den amerikanske sociolog ved Columbia University Elizabeth Bernstein har beskrevet det glimrende i sin bog *Temporarily Yours Intimacy, Authenticity, and the Commerce of Sex* (University of Chicago Press, 2007):

»I takt med at urbane økonomier har orienteret sig væk fra produktionsarbejde og mod serviceydelser og forbrug, er der opstået 'en ny geografi omkring centralitet og marginalitet': Den hvide middelklasse søger i stigende grad mod indre by for at finde bolig og fritidsaktiviteter, mens det urbane industrielle proletariat bliver reduceret i antal og forflyttet til byens periferi.«

Socialt marginaliserede mennesker bliver et problem på grund af deres negative indflydelse på økonomien. Som direktør for Københavns City Center Jan Michael Hansen sagde sidste sommer:

»Der er mange problemer, der skyder op i gadebilledet i de større byer. Gadesælgere, behændighedsspillere og tiggere, som ikke bidrager med noget kvalitet for byen.«

En lokal forretningsdrivende i San Francisco har formuleret en lignende kritik af gadeprostitution på vegne af en gruppe ved navn Save Our Streets:

»Vi er oprørte, ikke fordi det er ulovligt eller umoralsk, men fordi det forstyrrer vores hverdag.«

Det er ikke fordi den nye form for urbane økonomi ikke har plads til sexindustrien; det har den i høj grad i form af sexlegetøj, stripbarer og gennemprofessionaliserede sexteatre og andre former for mainstream-produkter, der er med til at gøre sexindustrien til en del af den almindelige underholdnings- og forbrugskultur. Men der er ikke plads til udenlandske gadeprostituerede. De hører ikke til foran Paté Paté. De virker lige så malplacerede her, som de ville gøre foran Grøften i Tivoli. De forstyrrer, ikke fordi de larmer, men fordi de minder os om, hvor ulige verdens goder er fordelt.

Det virker helt oplagt, at de må væk. Det virker også helt oplagt, at det ikke er for deres egen skyld, at de må væk. Det virker knap så oplagt, hvad der bliver af dem, når de er fjernet.

ahr@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

6. februar 2009, Information, Sektion 2 (Paradoks), Side 34 / 35 (weekend), Claus Christensen og Søren Wedderkopp..., 802 ord, Id: e1655100

Sennep, kål, fiskesuppe hører sig til, når vinden tuder, katten jamrer, sneen flyger og skorstenen ryger.

Hvis du synes, der er lang tid mellem februar og maj, skulle du prøve at være momsregistreret. Så går et kvartal som et øjeblik, og man sidder endnu en gang med det mærkværdige resultat, at man har tjent meget mere, end man troede; at man næsten ingen udgifter har haft - og at man ingen penge har tilbage.

Det er den slags, der kan få en til at ønske, at de lange vinternætter var lidt længere, og også at der muligvis var lidt flere af dem. Det ville også give mere tid til en anden vintersyssel, nemlig de aftener, hvor man samles omkring en balje vintermad og et par flasker vin eller øl. For nok er det herligt at sidde i bar overkrop og pille rejer og spise jordbær med fløde, men mad er i bund og grund restorativt og roborativt, og det mærker man altså mere livsnært, når vinden tuder, katten jamrer, sneen flyger og skorstenen ryger.

Denne gang kigger vi de alsaciske franskmænd over skulderen og laver choucroute - surkål - med skank, flæsk, pølse og en lille heldig kartoffel balancerende på toppen. Men først, til at berede vejen og åbne næseborene, en ræverød fiskesuppe med masser af guf i:

Fiskesuppe

Køb tre-fire slags fisk og et kilo muslinger, hvis I er fire. Damp muslingerne og gem boullonen. Skær fiskene ud med ben på og brun dem (få gerne et par ekstra fladfiske-skeletter med) i hed olie på en pande, inden de kommer dem op i gryden, hvor der allerede befinder sig diverse afbrunede grønsager, herunder gulerødder og 10- 12 modne tomater (evt. en dåse eller to). Når alt er brunet af, koger du et glas rød balsamico væk på benene, inden du dækker med halvt vand, halvt hvidvin plus din muslingebouillon.

Kog boullonen ca. tre kvarters tid og lad den stå og trække et kvarter. Si den derefter gennem en ikke for fin si - den må gerne være pureret af udkogt fiskekød - kog den ind til passende smag og konsistens, og servér den glohed sammen med croutoner, revet Gruyere og aioli, således: Tag tre æggeblommer, salt, peber og lidt citronsaft, og så meget hvidløg du orker at presse (væk med marven). Pisk sejt og tilsæt lidt efter lidt ca. 1 dl jomfruolivenolie og 1 dl god vindrukerneolie og montér med lidt creme fraiche 38 procent for at modvirke at aiolien bliver for fad. I hver tallerken kommer du nu først en håndfuld af de dampede muslinger, så brødcroutoner, derefter aioli hvorpå Gruyere. Suppe henover til sidst.

Så er bunden lissom lagt!

Choucroute

Man kan heldigvis købe ganske udmærket surkål på glas eller dåse. Den være ofte være sønderjysk, men kan selvfølgelig også være tysk eller fransk. Under alle omstændigheder skal den skylles grundigt, trykkes fri for væde og dampes under låg i Riesling og suppe sammen med det **kød** og pølse, den skal serveres med. Kålen krydres med hel spidskommen og enebær og kan med smukt resultat ved serveringen overhældes med en smule Champagne.

Tilbehøret er en kogt skank, et stykke letsaltet flæsk og et par pølser af forskellige typer. Den originale sønderjyske kålpølse er god, og er der en slagter i nærheden, der stadig laver sine egne små, tykke frokostpølser, er de en passende dansk pendant til saucisses de francfort.

Hvis du selv har lyst til at producere surkål, skal vi være de sidste til at stille os i vejen. Den traditionelle metode med gæring i spand under en sten, der vejer et låg ned, så kålen altid er under væde, tager et par måneder og kræver en hygiejne som på en operationsstue (bare ikke en dansk operationsstue efter de sidste års hospitalsbesparelser). Men en genvej er også mulig: 1 kilo fintsnittet hvidkål sautes i gryde med lidt smør. Hæld 2 dl hvidvinseddike på og kog det væk. Tilsæt 2 hele gulerødder, 2 hele løg, et par stængler blegselleri, en kvist timian, et par laurbærblade og en flaske god Alsace-hvidvin. Ideen i de uopskårne urter er, at de skal kunne fiskes op. Læg låg på og damp for behersket varme, indtil kålen er sprød og mør. Smages til med salt og peber.

Endelig er der sennep til måltidet, som for et ikke ringe udsnit af os er selve det sine qua non, som hele choucroute-cirkuset snurrer om. Der skal selvfølgelig være Dijon, og vi anbefaler gerne den meget billige fra Netto, der har betydeligt mere punch end et vist, meget kendt mærke. Den lave pris betyder også, at man kan begynde ethvert betydeligt måltid (findes der andre typer?) med et frisk glas. Det koster vitterligt under en tier! Derudover bør der også være en hjemmerørt - prøv f.eks. at røre brun farin, lidt eddike, halvt Colmann's og halvt groft fiskesennepspulver sammen med lunkent vand. Lad stå mindst en time, så smagen udvikler sig.

paradoks@information.dk

- Tegning: Ib Kjeldsmark

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Spis indmad ude

10. juli 2009, Information, Sektion 2 (Paradoks), Side 12 (weekend), Claus Christensen og Søren Wedderkopp..., 816 ord, Id: e197c560

Nirvana. Grillning af lever, hjerte, nyrer og brisler er den direkte vej til gastronomisk nirvana.



En af de mest irriterende ting ved kokke og madskribenter er deres (vores) næsten hysteriske begejstring for alt spiseligt. »Broccoli,« henånder vi. »Det er jo pragtfuldt.« På samme måde får diskutale ting som glaskål, citronskræl, hjerne og potkåse begejstrede tillægsord hæftet på sig.

Vi er naturligvis lige så skyldige som alle vores kolleger, og dette er blot et lille forbehold over for den læsertræthed, vi er forberedte på, når vi i denne uge hævder, at grillning af lever, hjerte, nyrer og brisler er den direkte vej til gastronomisk nirvana, og at alle, der har en anden holdning, slæber rundt på forældede smagsløg.

Forældelse af smagsløgene er ikke noget enestående fænomen. En stor del af de præferencer og det modsatte, som man dannede sig i de yngre år, består udebatteret langt op i pensionsalderen, og hvis man er i tvivl om rigtigheden af denne påstand, skal man bare se på, hvor kort tid, der for et par år siden gik, før Led Zeppelins reunion i O2 Arena i London var udsolgt. Pointen ligger i talemåden: det man i ungdommen nemmer, man ej i alderdommen glemmer. Men måske skulle man gøre forsøget?

Måske skulle man forvente af sig selv, at 30-40 års liv efter puberteten har sat sig et eller andet sted i sanseapparatet, og måske er det på tide at smide hele forprogrammeringen ud og begynde forfra - med at smage som det menneske, man er i dag?

Gør man det, kan man hurtigt få sig nogle gode oplevelser - for eksempel ude ved grillen, hvor der i en periode ikke behøver at være pølser, koteletter og dårlige bøffer på rillerne. Beslut dig for eksempel for at give indmad en chance og tag hjem fra en god slagter med kalvelever og -hjerte, hans hjemmelavede bacon og måske også en nyre, nu vi har taget proppen af.

Mange mindre slagterier melder om, at disse udmærkede varer ender i skraldespanden, fordi de simpelthen ikke efterspørges, og det er simpelthen dårlig økonomi for alle.

Afdragene på landmandens Volvo falder ikke af den grund, så makroøkonomisk kan man sige, at hver gang du ryster på hovedet af stegt lever, hæver du prisen på hakkebøffer, og en dag må dine børn gå sultne og grædende i seng!

Kalvelever med citron

Kalvelever er noget af det nemmeste at komme overens med, når man går til det med et åbent sind. Den skal skæres i regelmæssige, ca. 1,5 cm tykke skiver, og de skal nådesløst renses for alt snudder, som ikke er rent **kød**. Skiverne kan godt tendere mod at være ret lange, så halvér dem på midten og marinér dem en times tid eller to i olivenolie, citronsaft, salt og peber. På grillen skal de have ca. 1,5 minut på hver side for at blive smukt rosa indvendigt. Servér dem med en skål nye kartofler og Maitre d'Hotel smør, således: Blødt smør røres med salt, peber, citronsaft og finthakket persille. Dette er den klassiske opskrift, men mange vil nok mene, at et fed hvidløg eller to absolut ikke ville gøre nogen skade. Rulles ind i et stykke stanniol og lægges i køleskabet et par timer. Ved serveringen skæres skiver af smørret, og de lægges på kødskiverne umiddelbart efter grilningen, så de allerede er begyndt at smelte, når der serveres. En tyk skive grillet bacon som sidedish er en dejlig kontrast til leveren.

Kalvehjerte med æbler, svesker, svampe og bacon

Kalvehjerte kan enten grilles helt i en kuglegrill, hvor hjertet, der er fyldt med æbler, svesker, svampe, lidt bacon, persille, eller hvad ved vi, trilles rundt i sikker afstand fra gløderne og får sine godt 2 timer, til det er mørt på den gode, faste måde, som kun hjerter kan. Sovs kommer der selvfølgelig ikke noget af på denne måde, men smørret fra kalveleveren gør fint gavn også her. I øvrigt kan hjertet også grilles på den stik modsatte måde: I centimetertykke skiver, penslet med olivenolie eller smør og så et par minutter på hver side som en bøf. I begge tilfælde gælder det, at den forudgående rensningsproces er vital for slutresultatets tiltrækningskraft, uanset hvor rent dit sind er.

Lammenyrer på spid med bacon og løg

Nyrer behandles stort set som hjerter, men har sin egen markante smag (og nej, det er ikke dén). Her kan man også med fordel investere i lammenyrer, som er små delikate væsener, der skal splittes, renses og trækkes på spid sammen med tern af bacon, skiver af løg og måske også **kød** fra lammehalsen. Alt sammen marineret i husfaderens personlige blanding af sødt, surt, stærkt og olie, som regel lidt ubestemt benævnt 'barbecue-marinade'. Det er sjovt at eksperimentere sig frem, og da kunstig røgaroma aldrig har gjort noget godt for noget som helst, er grundreglen også her, at færdiglavede grillmarinader fra supermarkedet som tommelfingerregel ikke kan bruges. Det er også sjovere og billigere at lave sin egen af sære rester fra det bageste af køkkenskabene.

paradoks@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Debat: Fødevareministeriets klimakogebog er uambitiøs

3. december 2009, Information, Sektion 1 (1. sektion), Side 19 (Opinion), Lisbeth Tordendahl, forfatter til kogebogen Grønne proteiner..., 488 ord, Id: e1caf4c0

Fødevareministeriet har netop udsendt en klimakogebog. Initiativet er prisværdigt og nødvendigt, for klimabelastningen fra vores mad udgør en alvorlig og desværre ofte overset trussel. Men bogens måltider er langt fra ambitiøse nok, de sparer desværre ikke nok CO2.



At udskifte (helt eller delvist) det animalske protein med planteprotein er ifølge forskerne det, der skal til, hvis klimabelastningen fra vores mad skal sænkes med noget der gør en forskel. Det er langt fra nok at skifte oksekødet ud med svin, kylling og fisk. Først når det samlede forbrug af **kød** nedsættes ved at indføre flere kødløse måltider og begrænse spild, kan vi gøre os håb om at gøre en mærkbar forskel - alt andet er at skyde folk blå i øjnene. Det første råd på klima- og energiministeriets ettonmindre.dk er da også: »Tag én dag ekstra om ugen uden **kød**.«

Og da danskerne har en kedelig verdensrekord i kødforbrug, er der noget at give af. Det vil oven i købet også give mange sundhedsgevinster og dermed øge folkesundheden, hvis der bliver spist mindre animalsk protein og mere vegetabilsk. Derfor burde det lige præcis være dét en klimakogebog skal inspirere og hjælpe befolkningen til. Men kun én ud af de 12 menuer i bogen er vegetarisk.

Der er en divergens mellem de faktuelle oplysninger om klimaaftryk i bogens første del og så de 12 menuer. Hvorfor kun '*talk the talk*' og ikke '*walk the walk*'?

Det er sørgeligt, at der er så tydelig en berøringsangst i forhold til det faktum, at det er nødvendigt at spise mere grønt og mindre **kød** (ikke bare andet **kød**) for at mindske klimabelastningen. Landbruget er uden tvivl lykkelige over, at det egentlige problem - deres produktion - med ministeriets bud på klimamad, nedtones og udvandes.

Man kunne nemt få den tanke, at det ligefrem er hensyn til landbrugssektoren - **kød**- og mælkeproducenterne - der holder ministerens ambitionsniveau nede, men det er vel ikke et kriterium for bogen - eller for ministeriets og sundhedsmyndighedernes anbefalinger i øvrigt - at stille landbruget tilfreds, sådan kan det vel ikke hænge sammen? Det haster mere end vi frygter at få bremsset klimaforandringerne, så det ville klæde ministeren med et langt højere ambitionsniveau. Det vil måske for nogle hr. og fru Danmark være et stort skridt at skifte en oksekødsmiddag ud med andet **kød**, som bogen foreslår. Men langt de fleste danske familier kan i forvejen lave masser af forskellige retter med **kød**, fjerkræ og fisk. Så hvorfor dog ikke benytte sådan en bog til at inspirere til flere kødløse grønne måltider? De klimavenlige og proteinrige bælgfrugter indgår ikke i en eneste af de 12 opskrifter.

Lad os få nogle visioner fra ministeren, der vil kunne gøre en forskel. Der er ikke tid til at danse som katten om den varme grød. Kom på gaden med en ægte grøn klimakogebog, der tager tyren ved hornene og viser veje ud af det egentlige problem: Vi **spiser** for meget **kød**!

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Kronik: Miljøet lider under vores valg af mad

25. august 2009, Information, Sektion 1 (1. sektion), Side 16 (opinion), Henrik Saxe..., 1297 ord, Id: e1a4c21c

Kostvalget er et hidtil overset instrument i miljøbeskyttelse og af stor betydning for en bæredygtig fremtid. Grønne afgifter på bil og bolig - men ikke på bøf - er usmagelig dobbeltmoral.

NO IMAGE
AVAILABLE

At spise og drikke er multidimensionale handlinger, der foruden sociale, sundhedsmæssige og økonomiske dimensioner har store miljømæssige konsekvenser. Det, vi **spiser** og drikker, påvirker det globale miljø langt mere end hidtil antaget. Den enkelte kan gøre en forskel ved sit kostvalg, men politikerne bærer hovedansvaret.

Hvorfor betyder det, vi **spiser** og drikker, så meget for os? Det handler om nydelse, og det signalerer desuden, hvem vi er. Det er en del af vores identitet, og tæt knyttet til vores sociale position, indkomst, etniske baggrund, alder og køn. Alt dette er kostens sociale dimension.

Men selvfølgelig **spiser** vi også for at blive mætte. For vores sundhed. For ikke at komme til at mangle noget. Det handler om energiindhold, kulhydrater, proteiner, fedtstoffer, vitaminer og mineraler. Hvis vi **spiser** usundt og har en usund livsstil, gør vi os sårbare for en række livsstilsrelaterede sygdomme som fedme, diabetes, hjerte-kredsløbsproblemer, kræft, m.v. Alt dette er kostens sundhedsmæssige dimension.

En tredje dimension, nok så væsentlig for danskeren, er prisen. Vi giver 39 procent mere for fødevarer end gennemsnittet i EU; 17 procent mere end svenskerne, 23 procent mere end englænderne og 31 procent mere end tyskerne. På trods af at fødevarer kun udgør 10 procent af danskerens forbrug, mindre end i mange andre lande, bruger vi 25 procent flere penge på mad end for 10 år siden.

Den fjerde dimension

En fjerde og ofte overset dimension i kostvalget er det regionale og globale miljø. Det, vi **spiser** og drikker, påvirker miljøet, fordi der bruges fossil energi til at pløje, harve og så. Fordi stadigt flere naturarealer opdyrkes. Fordi der produceres, transporteres og udsprede gødning og pesticider. Fordi der produceres og transporteres foder til husdyr. Fordi overgræsning fremmer erosion og ørken. Fordi stalde, drivhuse og lagerbygninger opvarmes. Fordi der kunstvandes, høstes og slagtes. Fordi fødevarer fremstilles, opbevares, fryses og transporteres. Fordi varerne hentes af forbrugerne, forarbejdes og tilberedes. Og fordi der er 30 procent spild fra jord til bord, og spildet ender på lossepladsen.

Det som hver enkelt dansker **spiser** og drikker, forårsager årligt 3,5 tons drivhusgasser - heraf 1,5 tons fra 93 kg **kød** - foruden luftforurening med ozon, svovl og kvælstofilter, syreregn, nedbrydning af ozonlaget og skader på natur og sundhed. Samtlige danskernes mad og drikke, inklusive det som importeres, forårsager årligt 20 millioner tons drivhusgasser. Til sammenligning er Danmarks samlede udslip af drivhusgasser fra alle indenlandske kilder 67 millioner tons.

Verdens forbrug af **kød** er femdoblet på 50 år, og den stigende efterspørgsel er nu den drivende kraft bag de fleste større miljøproblemer; problemer, der i form af mangel på

vand, fødevarer, energi og landareal truer en fredelig global sameksistens. 80 procent af verdens forbrug af ferskvand går til vanding i landbruget - et problem der øges med klimaændringerne.

Kød er miljøbelastende

Kød er miljøbelastende, fordi husdyr fortærer mange gange den energi, de leverer som **kød**. Så hvorfor ikke bruge det bedste af dyrenes foder som føde, og producere føde på de fleste arealer, der i dag producerer foder. Alene i USA fortærer 10 milliarder husdyr 90 procent af sojaproduktionen, 80 procent af majs og 70 procent af kornet. Alene foderkornet kunne mætte jordens 850 millioner sultende mennesker. Protein- og jernindholdet i **kød** kan udmærket erstattes af tofu, Quorn, bønner, ærter, linser og nødder.

Når vi som forbrugere vil have mere oksekød, betyder det fældning af skove til landbrugsmæssig udnyttelse af jorden, primært i tropen. Herved frigiver jorden store mængder CO₂, og fremtidig CO₂-binding i trækronerne er tabt. Fældning af tropeskov er ansvarlig for 10-30 procent af den årlige tilvækst i den globale drivhuseffekt. På 50 år er halvdelen af Centralamerikas regnskove forsvundet, mest for at gøre plads til mere kvæg. Monokultur af græs har afløst nogle af verdens rigeste økosystemer og decimeret den globale biodiversitet. At spise bøf er at tage en bid af regnskoven og forrykke det globale klima.

Kvæg verden over afgiver årligt 100 millioner tons metan eller 25 procent af det menneskeskabte udslip; metan er en kraftig drivhusgas. Husdyrsektoren er globalt set ansvarlig for 18 procent af de menneskeskabte udslip af drivhusgasser; mere end det samlede udslip fra transportsektoren.

Men miljø er mere end klimaforandringer, og mad og drikke tegner sig for 13-59 procent af det samlede privatforbrugs miljøpåvirkninger, afhængig af hvilket miljøaspekt man ser på. Målt på syreregn og nedbrydning af ozonlaget er mad og drikke lige så miljøbelastende som summen af kørsel i egen bil og forbrug af el og varme i hjemmet; og målt på biodiversitet 14 gange så belastende.

Men betyder det noget, at føde- og drikkevarer giver store miljøproblemer, når vi nødvendigvis skal spise og drikke for at overleve? Ja, i høj grad. For miljøpåvirkningerne kan reduceres betydeligt.

Påvirkning må nedbringes

14 procent af EU's udledning af klimagasser skyldes forbrug af **kød** og mejeriprodukter. Denne udledning kan nedbringes med op til 25 procent ved at reducere landbrugets

forurening i alle led fra jord til bord. En anden vej til et bedre miljø er at reducere det 30 procent store fødevarespild.

Den tredje og måske mest effektive strategi er at ændre sammensætningen og mængden af det, vi indtager. Ved blot at følge de officielle kostenbefalinger kan danskerne reducere miljøeffekterne af mad og drikke med op til 15 procent. Vi ser her en klar sammenhæng mellem sund mad og miljørigtig mad. Går man skridtet videre og erstatter **kød** og fisk med ost og æg, øges miljøbesparelserne med op til 55 procent. Og dropper man animalske produkter helt, er miljøbesparelsen i top.

Skal man have animalske produkter, er det vigtigt, hvad man vælger, og hvordan det opbevares. Oksekød er f.eks. seks gange så miljøbelastende som svinekød og kylling - målt på klimagasser. Kylling er tre gange værre end torsk, der er dobbelt så slemt som sild. Og frysning forøger udslippet af klimagasser.

Det er en almindelig forestilling, at det gavner miljøet at spise økologisk, men hvis man virkelig går ind for et bedre miljø, så skal man spise mindre **kød** frem for bare at købe økologisk.

Og så er det en myte, at lokalt producerede fødevarer altid er bedre for miljøet end langtransporterede. F.eks. går der fire gange mere energi til produktion og transport af lammekød fra England end fra New Zealand, fordi Englands kødproduktion er mere intensiv. Men for frugt og grønt betyder transportvejen mere.

Dog belaster frugt og grønt fra opvarmede drivhuse miljøet mere end samme varer fra friland i Syden.

Kostvalget er således et hidtil overset instrument i miljøbeskyttelse og af stor betydning for en bæredygtig fremtid. Et tværfagligt forskningsprojekt, OPUS, ved det Biovidenskabelige Fakultet (LIFE) satser aktuelt på at udvikle fremtidens kost, der baseret på nordiske råvarer indfrier kostvalgets fire dimensioner - velmagt, sundhed, tilgængelighed og miljø. OPUS udforsker mange emner i alle fire dimensioner, f.eks. hvordan vi får tilstrækkeligt protein uden at belaste miljøet.

Politikerne svigter

På trods af at 55 procent af danskerne mener, at de selv, og ikke samfundet, er ansvarlige for hvad de **spiser** og drikker, så efterlyser 72 procent strengere forholdsregler for at bedre den enkeltes sundhed og folkesundheden. Oplysningskampagner er ikke tilstrækkeligt værn mod eksploderende sundhedsudgifter og stadige miljøforringelser.

Mange aktører har indflydelse på, hvad vi **spiser** og drikker. Producenter og leverandører har med deres effektive reklameapparat et stort ansvar. Men også journalister, undervisere og forskere har et ansvar. Men da de folkevalgte politikere kan påvirke

samtlige aktører, bærer de hovedansvaret for at flere miljørigtige og sunde varer ender på middagsbordet - naturligvis i samklang med velsmag og det frie valg.

Så kære politiker, vis mod og ansvar! Usunde og miljøskadelige fødevarer skal være dyrere, og de sunde og miljørigtige billigere. Og så skal kravene til landmanden strammes op. Grønne afgifter på bil og bolig - men ikke på bøf - er usmagelig dobbeltmoral.

kronik@information.dk

Henrik Saxe er medarbejder på OPUS og lektor på Fødevareøkonomisk Institut, Det Biovidenskabelige Fakultet, Københavns Universitet

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Censur: EU censurerer klimavenlige kostråd

8. september 2009, Information, Sektion 1 (1. sektion), Side 10 (indland), 196 ord, Id: e1a98baf

EU-Kommissionen har bremset offentliggørelse af klimavenlige kostråd fra de svenske fødevare- og miljømyndigheder. Kommissionen mener, at råd om at købe lokalt, og dermed undgå klimabelastende transport af fødevarer, er handelshindrende.



25 procent af den samlede drivhusgasudledning i Sverige stammer fra fødevareproduktion. De klimavenlige kostråd lyder blandt andet: **Spis** mindre **kød** og vælg det, der er produceret lokalt og økologisk. Rådene skulle have været offentliggjort på Livsmedelsverkets - den svenske fødevarestyrelses - hjemmeside, så snart EU-kommissionen havde set dem igennem og sagt god for dem. En proces, der er forløbet hen over sommeren. Nu har Kommissionen så meddelt de svenske myndigheder, at kostrådene anses for at være i strid med princippet om fri bevægelighed af varer i det indre marked, fordi de opmuntrer de svenske forbrugere til at købe lokalt producerede

varer. De svenske myndigheder har nu tre måneder til at kommentere Kommissionens beslutning og eventuelt omformulere rådene. I en pressemeddelelse har Livsmedelverket vedhæftet det bilag, der for tre måneder siden blev sendt i høring hos Kommissionen - og som indeholder de klimavenlige kostråd. De hemmelige råd, som altså ikke må tages i brug endnu, kan læses her:

www.slv.se/upload/dokument/miljo/livsmedelsverkets_%20miljosmarta_matval_till_EU.pdf

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Da en ko havde fire maver

6. oktober 2009, Information, Sektion 1 (1. sektion), Side 17 (tema), Rose van Planning..., 657 ord, Id: e1b3f151

Man støder på store dilemmaer i et køkken. Jeg har f.eks. ikke lyst til at fortælle min datter, at vi har fremmanipuleret en ko, der ikke prutter. Men jeg har heller ikke lyst til at sige til en sulten pige i Afrika, at hun ikke skal spise manipuleret korn, fordi det ikke er 'naturligt'.



»Margrethe lyver. Hun siger, at en ko har fire maver,« udbrød min datter forleden, mens hun hældte mælk over sine speltgryn.

Hun havde nærstuderet det hologram af en ko, der lige havde fortalt hende, at mælken stadig var frisk, og hun kunne kun finde én vom. Hun var barnligt interesseret. Jeg kunne mærke den klimakorrekte koldsved på min pande.

»Altså, nogle køer har fire maver - f.eks. dem i zoologisk have. Men de køer, vi **spiser**, har kun én, og derfor er det bedre at spise dem. Øh, fortalte du, at vi **spiser kød** engang imellem?» spurgte jeg henkastet.

»Ja, ja,« sagde min datter, tydeligvis uvidende om at hun havde afsløret en familiehemmelighed af de værre.

»Og så sagde hendes mor, at en ko prutter så meget, at det er det samme, som hvis man kørte i en benzinbil.«

Så nu er den ude: Hjemme hos os **spiser** vi stadig **kød** et par gange om ugen. Hos os lægger vi stadig vores børn til kopatten i stedet for at ty til kalkberigede sojaprodukter. Vi kan lide det, og min mand holder fast i, at 'raske drenge og piger **spiser** døde dyr'.

Margrethes mor ser anderledes på det, og da jeg måtte uddybe over for min datter, ville jeg ønske, der aldrig var sluppet en skinke eller en bøf inden for vore fire vægge. Pludselig måtte jeg fortælle min datter, at vi igennem tiden har pillet så meget ved dyrene i klimaets navn, at det, der engang var fascinerende viden i biologitimerne, ikke længere er rigtigt.

'Naturligt'

Hjemme hos os har vi sat grænsen ved stamcellekød - undskyld, Danish Crown Biobeef. For de mange nyre- eller lungepatienter, der kan få nye specialdesignede organer, har stamcelleteknologien givet muligheder, som kun få drømte om for bare et halvt århundrede siden. Men til trods for at det kunne lyde æggende, at hele verden kan nyde det møreste **kobe-kød**, uden at vi behøver at opfostre og dræbe et eneste dyr, så har jeg ikke lyst til at spise noget, der har vokset i et laboratorium. Kald mig bare sart.

Jeg er en romantiker, når det kommer til mad. Jeg værner stadig om det stadigt mere udflydende begreb 'naturligt', når det kommer til det, jeg stopper i munden. Men man må klappe taktfast for de muligheder, teknologien har givet os for at brødføde alle. Godt nok gøres der store fremskridt med at omdanne ørken til landbrugsjord og skov, men der vil fortsat være store områder af Afrika, hvor tørken vil være næsten konstant. Her er det blevet muligt at gro føde til mennesker, og det er takket været genetisk manipulation. Engang blev det med slet skjult afsky kaldt 'designerfrø'. I dag må vi erkende, at der ikke er nogen vej udenom. Millioner af afrikanere kan i dag få brød på bordet, fordi industrien har skabt korn, der kan vokse under de nye forhold.

Selvmondsfrø

Og meget er heldigvis sket siden de forfærdelige historier om de store agrotekniske virksomheder, som Monsanto og BASF, der i starten af årtusindet solgte de såkaldte selvmondsfrø til verdens fattige. De holdt kun en sæson, de kunne ikke samles ind igen, og de kunne ikke vokse ordentligt uden at få de dertilhørende kemikalier. Millioner af bønder var således i lommen på private virksomheder. I dag er selvmondsfrø forbudt, og udvikling og prissættelse fastsættes i den internationale landbrugsorganisation.

Det er derfor i dag et langt højere grad et spørgsmål om følelser. Jeg ville gerne kunne fortælle min datter, at vi **spiser** fra naturens eget fødekammer, sådan som den dag det blev skabt. Men jeg vil meget nødig fortælle en lille pige i Chad, at hun desværre må sulte, fordi jeg bliver dårlig til mode over, at mennesker piller ved skaberværket.

Spørgsmålet er, om det skaberværk er så fejlfrit, at der ikke er plads til forbedring. Som min datter sagde:

»Det var da også lidt fjollet, at en ko havde fire maver.«

2059@information.dk

Se dokumentation på www.information.dk/i2059

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Politisk korrekt grillning

26. juni 2009, Information, Sektion 2 (Paradoks), Side 34 (weekend), af Søren Wedderkopp..., 736 ord, Id: e192cee3

Grill. En indkøbsstrategi, der som udgangspunkt styrer uden om alt, hvad supermarkedet kalder 'velegnet til grill', er en god begyndelse.



En nylig undersøgelse afslørede, at 94 pct. af danskerne griller. Det betyder, at grill er mere populært end Morten Messerschmidt og fodbold-vm tilsammen, og det er naturligvis opløftende i sig selv - men også på en lidt vemodig måde. Desværre er det ikke altid, at kvalitetssansen rykker med, når køkkenet rykker udendørs. Ude på fars grill er det meget almindeligt at finde partypølser (hvad er det med det party og pølser og skinker[Accent] Er kalasketchup og evt. orgieorangeade lige på trapperne[Accent]), premarinerede nakkekoteletter, hvor det røde smat, som supermarkedets slagter har smurt **kødet** ind i,

snildt camouflerer diverse fejl og mangler, og bøffer, der er både uregelmæssige i tykkelsen, hastigt udskårne og tvivlsomt modnede.

Sligt kan vi naturligvis ikke kurere herfra, men vi vil mene, at en indkøbsstrategi, der som udgangspunkt styrer uden om alt, hvad supermarkedet kalder velegnet til grill, er en ret god begyndelse. Og så kan man i øvrigt bruge sin grill til fisk og grønsager. Det er sundt og velsmagende og kan ordnes på nogle stegetider, der gør brug af rigtig trækul oplagt. Rigtige kul smager og ikke mindst dufter også meget bedre end briketter.

Havkat med farseret hovedsalat

Havkat er en langstrakt grimrian, som fiskehandleren normalt sælger i koteletter, skåret på tværs. På den måde er der stort set kun rygbenet at slås med, da det faste, hvide **kød** er benfrit. Marinér koteletterne i olivenolie med lidt chili, citrus og krydderurter. Du kan evt. vælge at beskytte **kødet** ved at pakke fiskestykkerne ind i spæk, skinke eller bacon - det smager alt sammen. Grilles nogle få minutter på hver side på en meget ren rist, der forinden er penslet med olie. Tilbehøret er sjovt: Et salathoved dyppes et sekund eller to i kogende vand (stik en fondugaffel i stokken og sænk hovedet ned, send din kone et fingerkys og hiv det op igen). Sættes til afdrypning på et viskestykke og fyldes herefter med frisk gedeost, der er rørt med nybælgede ærter og blancherede nye løg.

Denne masse krydres med salt, peber og citronsaft og stoppes ind mellem bladene på det, sandt at sige, slattent udseende hoved. Pak bladene godt sammen om fyldet og stil hovederne med stok opad i et ovnfast fad, der er smurt generøst med smør. Ind i ovnen ved 160 grader i et kvarters tid, eller til osten begynder at sive ud. Ind og ud mellem havkattekoteletterne (dér er et ord, som bør med i Pia Kjærsgaards dansk-prøve!) på grillen er der rigeligt plads til en håndfuld jomfruhummere eller fem. De er gode og relativt billige i øjeblikket, og de kan evt. flækkes og dryppes med marinaden fra koteletterne, så er forretten hjemme.

Grillet krabbe

Krabben dræbes, ved at du stikker en stegegaffel ind over øjnene (lige under skjoldet, mellem kløerne). Skjoldet vrides af og kløerne fjernes. I skjoldet sidder nogle bruskagtige gevækster, som skal væk. På underdelen af krabben sidder - lige under skjoldet - noget **kød**, som skal skrubes af og med op i skjoldet, som nu indeholder en ubestemmelig, vandig masse.

Heri kommer du en stor, klat kryddersmør og lidt Cognac eller Armagnac og Sauternes eller Madeira. Krydr med salt og peber og stil skjoldene på grillen til indholdet bobler. Kløerne kan blancheres og knækkes, og **kødet** herfra kommes i blandingen i skjoldet - eller du kan koge dem et kvarters tid og servere dem for sig med en dildcreme eller mayo.

Grillet blæksprutte

Bed fiskehandleren om at gøre sprutten klar, så den er lige til at lægge på grillen, hvor den vil brede sig som en eksploderet fodbold, men dufter vælsentligt bedre. Inden den kommer så vidt, skal den marineres nogle timer i olivenolie, grapefrugt og masser af dild. Det er primært armene, vi er interesserede i, men hvis du passer din grill, og de bliver perfekt tilberedte - det kan du se og mærke, vi kan ikke give eksakte tider her - så får du **kød**, der får dig til at glemme alt om hummer. For en tid.

Grillede asparges

Traditionen tilsiger, at der skal være diverse salater til en grillaften, og det skal der også. Du har sikkert langt flere og bedre ideer til dét, end vi har. Vi skal blot hejse flaget for sæsonens sidste asparges, som skal **spises** nu. Tril dem på grillen, til de er sribede og sprøde og **spis** dem med grøn pesto, rød pesto, kryddersmør og - ikke mindst - drysset med masser af revet Parmesan.

paradoks@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Først tager vi tomater...

21. august 2009, Information, Sektion 2, Side 8 ø 8, Claus Christensen og Søren Wedderkop..., 796 ord, Id: e1a3cdcf

Mens vi venter på efteråret, kan vi forkæle os selv med tomatsuppe, taskekrabber, skank og meloner

Tomater, der har tilbragt sommeren lænet op ad en mur et eller andet sted, hvor sol og regn og varme har fordelt sig nogenlunde som i år, smager rigtig, rigtig godt netop nu. **Spis** dem som æbler, på æggemadder og i salater, helst sammen med de nye løg, der stadig kan fås. Eller gør som os, og brug dem som basis i en lækker suppe, som vi duller op med lidt tant og fjas i anledning af weekendens snarlige komme.



Tomatsuppe med kammuslinger og pesto

Vi begynder med suppen. Du skal bruge 2 løg, det hvide af 1 porre, 2 stilke timian, en gazepose med 5 laurbærblade og 20 hele peberkorn, 1 helt hvidløg, 2 skiver røget flæsk, 1 moden, rød peberfrugt, 10 supermodne tomater og 2 liter lys hønsebouillon – i praksis formentlig en kyllingebouillon, som du har kogt af de skrog, du samvittighedsfuldt har samlet i din fryser.

Urterne, tomater, peberfrugt og flæsk sautes i olivenolie, til det hele er godt smattet, men ikke har taget nævneværdig farve. Bouillon kommer på. Kog dette svup igennem til passende smag og konsistens og smag til med en teskefuld pulveriseret spidskommen. Når suppen smager, som du synes den skal, skal den blendes og sigtes, varmes op til lige under kogepunktet og monteres med koldt smør og mørkt øl. Pesto, som bliver bedst, hvis du tilbereder den i morter, er din egen unikke og hemmelige blanding af basilikum, hvidløg, pinjekerner, revet, italiensk ost og olivenolie. Lav rigeligt og stil klar til serveringen.

Til allersidst rister du store, flotte kammuslinger (de skal helst være så store, at tre pr. portion næsten virker lidt i overkanten) ved høj varme i klaret smør. De må hellere end gerne tendere det små-rå inde i midten. Sæt dem i bunden af varme suppetallerkener, hæld suppen omkring og lad pestoen dryppe rundt omkring som små grønne sommerskybrud. Hvis markedets ugunst har gjort kammuslinger til et fjernt fata morgana, så brug i stedet en ris-pilaf. Sautér hvidløg, skalotte og timian i lidt smør, tilsæt gode basmahti eller jasminris og væde som til en risotto – denne skal blot ikke creme. Når risen er mør og formbar, vender du en kopfuld ud i hver tallerken, hælder suppen omkring og pynter som tilforn med pesto'en. Det er sgu også dejlig sommermad, og der er ikke en kat, der vil gø af de manglende millionærmuslinger.

En mellemret

Hvis du nu har en familie eller anden omgangskreds med en fornuftig appetit, så er det netop nu tid til at servere en friskkokt, hel taskekrabbe pr. kuvert som mellemret. Den skal naturligvis ledsages af hjemmerørt mayonnaise og tynde skiver toast. Det er sandt for dyden ikke nyskabende gastronomi, men hvis vi ikke gentager det hvert år i august, får du jo aldrig andet end krabbeklør, vel? Det er den hele krabbe, der er fidusen. Den tager tid, den er dejlig snasket, man sidder i mayo til albuerne, og den enkleste hvidvin fra supermarkedet vil, blot den er hæderlig, kølig og omhældt til en simpel karaffel eller kande, smage vanvittigt autentisk i dette selskab.

Ellers lad os skride rask videre til hovedretten i denne lette og slankende sommermenu:

Braiseret skank med mørkt øl og havens bær

Intet er nemmere: Lad en griseskank pr. tryne søbe mørkt øl i sin et eller andet køligt sted i fire-seks timer. Det er højst tænkeligt, at der også skal et løg, lidt timian og et par laubærblade ned i den marinade. Måske endda en håndfuld peberkorn. Derefter skal **kødet** op, aftørres og brunes i smør, som tilsidst borthældes, hvorefter gryden gøres ren. Så kommes skankene tilbage deri, marinaden sies over, lidt løg, blegselleri, porre og timian kommes ved (og en håndfuld tomater, hvis du har flere tilbage!), og der lægges låg på. Lad simre i afdæmpet værdighed et par timer, til **kødet** er så mørt, at du nærmest kan trække benet ud af skanken, hvilket du straks lader være med. I stedet anrettes **kødet** på store fade sammen med smørlunede brombær og råsyltede ribs – eller omvendt. Bouillon sies, koges ind og jævnes med smørbolle eller serveres blot som den er. **Kødet** og den tynde sauce kan så **spises** med samme ske. Der bør nok være sennep et eller andet sted i nærheden af denne ret. Eller hvad siger dine smagsløg dig?

Dessert

Til allersidst, og det er også sæsonbestemt, skal der meloner på bordet. Opbevar dem i køleskabet, servér dem i kugler i iskolde skåle og overhæld dem med direkte kuldslået hvid portvin. I mangel heraf, så tving din vinhandler til at udlevere dig en flaske Pineau des Charentes, den fra det vestfranske så velkendte hedvin, der er fremstillet ved at blande hvidvin og cognac. Hold sjavs, hvor vi forkæler dig!

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Smag og behag: Er det lækker mad?

12. oktober 2009, Information, Sektion 1 (1. sektion), Side 24 (bagside), Lotte Folke Kaarsholm..., 507 ord, Id: e1b64fe6

Informations fremtidsredaktion gik på jagt efter fremtidens spise: goplen.

Helt ærligt: Skuffelsen var iblandet lettelse. Informations fremtidsredaktion var i byen for at fejre udgivelsen af Information anno 2059, som landede i Deres entré i tirsdags. Eftersom fremtidsavisen bød på en madklumme om at lave mad med gopler, virkede det naturligt at gå på Kødbyens Fiskebar og bestille en ordentlig gang vandmandssalat til hele holdet. Sådan en reklamerer den nye fiskebar nemlig med. Men forgæves.



»Vi prøvede at lave det, men det smagte simpelthen for dårligt,« >forklarede tjeneren. »Vi har faktisk helt opgivet at have det på kortet.«

Det var her, at nogle åndede lettet op. Så overvældende havde længslen efter vandmandens bløde varme mod tungen heller ikke været.

Men skal vi så leve helt uden fiskesmag i 2059? Det er ganske vist ikke sikkert, at der *kun* kommer til at være gopler tilbage i havene. Men hvis opvarmningen fortsætter, siger forskerne, vil havene blive surere og varmere. Dét går ud over alt med kalkskaller eller skeletter, altså skaldyr og fisk, men er godt for goplerne. Gopler æder fiskenes mad plankton - og kvæler dem. Sidste efterår drev milliarder af brandmænd, dækkende et areal på 16 kvadratkilometer i ned til 11 meters dybde, ind over et nordisk havbrug og dræbte 120.000 laksefisk ved at stikke, kvæle eller stresse dem til døde.

»Gopler er en glimrende alarmklokke for miljøet. Jo flere gopler, desto stærkere signal om, at noget forandrer sig,« siger Jacqueline Goy fra Det Oceanografiske Institut i Paris.

I Kina **spiser** de gopler

Faktisk tyder meget på, at ikke engang fiskene kan lide smagen af gople, så hvordan er de nogensinde havnet på et menukort? Madskribent Søren Wedderkopp stod bag vandmandsklummen i Informations fremtidsavis. Vi bringer mysteriet videre til ham. Har han overhovedet selv smagt vandmænd?

»Nej, jeg har sgu ikke smagt dem, er du rigtig klog. Men jeg kender én, der har, som jeg skriver i klummen. Han snupper en i ny og næ, når han er ude og svømme, så han **spiser** dem altså rå.«

- Men hvis de er så ulækre, så kommer vi da aldrig til at spise dem?

»Det skal du ikke være så sikker på. Danskerne spiste fedtklumper i mælkesovs i en ikke ret fjern fortid; det var stort set nogle brødkrummer der var kogt og somme tider rullet i rosiner. Nogle omstændigheder dengang fik dét til at virke lækkert for os, og andre omstændigheder om 50 år kan få os til at opleve vandmænd anderledes. Og så har Kina jo overtaget verdensherredømmet til den tid, og de er vilde med vandmænd. Så er vi det sikkert også,« spår Søren Wedderkopp.

Information går videre til vores Kina-korrespondent, Martin Gøttske. Er han blevet vild med vandmænd?

»Nej, det er bestemt ikke min favorit,« siger Gøttske:

»Det er lidt ligesom slim, der er fast i **kødet** - hvis man kan sige det. Og så smager det af en blanding af fisk og tang men det utiltalende er mest konsistensen. Kineserne kan lide det og **spiser** det meget.« >

De er billige, goplerne, tilføjer Gøttske. Hvis det er en trøst.

lfk@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Midt i en simretid

30. januar 2009, Information, Sektion 2 (Paradoks), Side 40 / 41 (weekend), Katrine Klinken..., 822 ord, Id: e162cf83

Optimistisk vintermad: stenbiderrogn er en af årets tidligste delikatesser.

Selv om det er højsæson for simremad med rustikke enkle retter med rødder, der smager og dufter skønt, kan trangen til noget let og savnet af lysere tider dukke op. Og så bliver man opmuntret, når stenbiderrognen ankommer. Sæsonen for stenbiderrogn afhænger af vandtemperaturen og kan derfor variere i enderne af perioden fra januar til april. De lækre små fiskeæg er lidt dyrere her først på sæsonen end senere, når de kommer i højsæson.

Frisk stenbiderrogn smager af hav og lidt af saltvand. Den **spises** rå, for hvis den får varme, bliver den hård og uspiselig. Rognens farve kan være fra svagt lyserød, gullig eller nærmest lyslilla. Renset stenbiderrogn skal blot smages til, og der skal vælges et godt

tilbehør. Smag til med salt, friskkværnet peber eller lidt cayennepeber, evt. fintrevet skal af citron eller lime, ultrafint og hakket rødløg, skalotteløg, purløg og måske dild og/eller et par dråber god jomfruolivenolie. **Spis** stenbiderrogn på ristet brød med f.eks. cremefraiche eller avokado eller med bagte stykker butterdej eller små blinis.

En kvabso med æg

Man kan selv tage stenbiderrognen ud af stenbiderhunnen, som også kaldes 'kvabso', så er proceduren ikke svær, men måske lidt snasket. Læg soen i køkkenvasken eller i en balje - for det kan sprøjte - og skær bugen op med en kniv i et snit fra et par cm under gattet op mod hovedet. Skær så overfladisk som muligt, så indvoldene ikke beskadiges. Rognen kommer til syne og ligger pakket i lyse hinder. Tag hinderne med rognen ud. Fiskekroppen kasseres - der er kun en lille smule fiskekød med blævret konsistens. Del rognen på langs og skrab æggene ned i en skål med koldt vand tilsat lidt salt. Stil skålen ned i vasken. Med et piskeris slås æggene løs fra hinderne, som sætter sig i piskeriset. Fjern hinderne, og pisk, til æggene er helt fri for hinder. Hæld derefter vandet langsomt fra rognen, så urenhederne løber fra. Læg rognen i en sigte, og slå vandet godt fra. Man kan også købe urenset stenbiderrogn med hinder. Det er lettere at have med at gøre end hele soen. Skønsmæssigt vil der være et rensesvind på ca. 10 procent. Beregn ca. 50 g rensed rogn pr. portion.

Blinis med stenbiderrogn - 8 portioner

- 15 g gær
- 2 dl mælk
- 1 æg
- 0,5 tsk. groft salt
- 100 g boghvedemel
- 60 g hvedemel (1 dl)
- 2-3 spsk. smør
- Tilbehør:
- 400 g rensed og letsaltet stenbiderrogn
- 1 lille rødløg eller 2 skalotteløg

- Et drys cayennepeber eller friskkværnet peber

- 5 dl cremefraiche 18 procent

- frisk dild eller basilikum

Blinis: Smuldr gæren ud i lunken mælk. Rør æggeblomme, salt og boghvede- og hvedemel i og lad dejen hæve ca. 1 time.

Pisk æggeghviden stiv og vend den i dejen. Brun smør på panden og sæt dejen på panden med spiseskeer. Portionen giver ca. 16 blinis. Bag dem ca. 2 min. på hver side.

Bland rogn med ultrafint hakket rødløg eller skalotteløg og smag til med lidt cayennepeber eller peber og salt.

Spis blinis med stenbiderrogn, cremefraiche og dild og/eller basilikum.

Lammetagine med dadler og citron - 4 pers.

- 750 g lammesmålkød (ca. 3 x 3 cm)

- 3 store løg

- 5-7 fed hvidløg

- 3 spsk. olivenolie

- Ca. 2 tsk. salt

- 1 tsk. stødt kardemomme

- 1 tsk. stødt kanel

- 2 dl vand

- 2 citroner

- 1 g hel safran

- 1 tsk. salt

- 2 dl vand

- 12 tørrede dadler

- 50 g rosiner
- Friskkværnet peber
- 100 g mandler
- Drys: friske koriander eller bredbladet persille
- Tilbehør: yoghurt 10% (fast græsk type). Couscous eller ris og evt. brød

Steg **kød**, læg skåret i både og hvidløgsfed i olivenolie i en tagine eller tykbundet gryde, til det er småstegt og gennemvarmt. Krydr med salt, kardemomme og kanel. Rør godt rundt. Tilsæt vand og citroner skåret i både, og lad retten småsimre 20-30 min.

Mal safran til pulver i en morter med salt. Lad safranen trække i vand 10-15 min. Tilsæt blandingen til retten sammen med dadler og rosiner, og lad den simre videre ca. 30 min. ved svag varme. Smag om **kødet** er mørt og juster med salt og krydr med peber.

Drys med grofthakkede krydderurter, smuttede mandler - evt. ristede gyldne på tør varm pande. Servér med yoghurt, couscous eller ris og evt. brød.

Svensk ostkaka med syltede jordbær, 5-6 stk.

Ostkaka er traditionelt lavet af frisk ost, men her lidt enklere med hytteost. **Spises** med bær - f.eks. jordbær fra frost.

- 100 g smuttede mandler
- 500 g hytteost naturel
- 50 g sukker
- 3 æg
- 1,5 spsk. hvedemel
- 1 dl mælk
- 1 dl piskefløde
- Tilbehør: Jordbær(optøede fra frost) og evt. sukker med vaniljekorn og flødeskum

Hak mandlerne groft. Bland alle ingredienser sammen og kom dem i en smurt springform (ca. 22 cm i diameter) med bagepapir i bunden. Bag ca. 1 time i 175 grader varm ovn.

Nyd kagen lun sammen med lune jordbær smagt til med sukker og evt. vanilje eller syltetøj og flødeskum.

refleks@information.dk

- Tegning: Ib Kjeldsmark

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Køn og klima: Ligestilling er en vigtig del af klimaløsningen

12. marts 2009, Information, Sektion 1 (1. sektion), Side 16 / 17 (Opinion), Karen Jespersen, Stefan Wallin, Ásta Ragnheiður Jóhannesdóttir, Anniken Huitfeldt og Nyamko Sabuni..., 606 ord, Id: e170d071

En bæredygtig verden kræver engagement og deltagelse af kvinder og mænd på lige fod. På klimaområdet vil Norden derfor gå forrest som en foregangsregion med henblik på at inkludere ligestilling i klimaindsatsen

Norden er en internationalt engageret region. På baggrund af Nordens globaliseringsarbejde og en paneldebat i FN's Kvindekommission i 2008, besluttede de nordiske ligestillingsministre at gøre en indsats for at sætte ligestilling på den internationale klimadagsorden.

I februar i år holdt eksperter fra nordiske organisationer og virksomheder en nordisk ekspertkonference i København om disse spørgsmål. Dette resulterede i en deklaration med 15 konkrete forslag til, hvordan klimaarbejdet kan forbedres ved at belyse ligestillingsspørgsmålene i klimaarbejdet.

Forslagene omfatter alt fra klimatilpasning og innovation til finansiering og reduktion af CO2-udslip. Disse forslag blev diskuteret ved et nordisk arrangement i forbindelse med FN's Kvindekommisions møde i New York i marts i år. Ved samme lejlighed blev deltagerne desuden præsenteret for en ny rapport og en kortfilm, som handler om kvinder, mænd og klimaforandringer.

Påvirker forskelligt

Men hvordan hører ligestilling og klima sammen? Klimaforandringerne påvirker kvinder og mænd forskelligt. Storme og oversvømmelser som følge af klimaforandringerne rammer de fattige lande og kvinderne hårdest. Ved naturkatastrofer har kvinder en højere dødelighed end mænd, blandt andet fordi de ofte ikke kan svømme. Desuden er det ofte de kvindelige sektorer i de fattige lande, som for eksempel jordbrug, som påvirkes mest af klimaforandringerne. Kvinderne i de fattige lande bliver derfor de største tabere. Mænd påvirkes også af klimaforandringerne og kan for eksempel miste jobbet, når de rammes af klimarelaterede naturkatastrofer.

Kvinder og mænd påvirkes ikke bare forskelligt, de påvirkes også miljøet på forskellige måder. Forskellige forbrugs- og adfærdsmønstre medfører at kvinder og mænd sætter forskellige CO2-fodaftryk (det totale udslip af drivhusgasser som hvert individ repræsenterer).

På forskellige måder

Et eksempel er transportsektoren, som står for en stor del af CO2-udslippene. Mænd kører mere i bil end kvinder, mens kvinder bruger de offentlige transportmidler mere end mænd. Det anslås for eksempel, at mænd er ansvarlige for 75 procent af bilkørsel i Sverige. Et andet eksempel er forskelle i forbruget af **kød**. I Danmark **spiser** mænd i gennemsnit 139 gram **kød** pr. dag, mens kvinder blot **spiser** 81 gram.

Desuden er kønsfordelingen i transportsektoren meget skæv. For eksempel varierer andelen af kvindelige medlemmer i de nationale transportudvalg i EU fra 0 til 30 procent. For at kunne forandre både kvindernes og mændenes adfærdsmønstre, må begge parter deltage i udformningen af arbejdet.

Beslutningsprocesserne

På trods af kønsforskellene er kvinder dårligt repræsenterede både lokalt og globalt, når beslutninger om klimainsatsen skal tages. For eksempel er andelen af deltagende kvindelige delegationsledere ved de internationale klimaforhandlinger i FN mellem 15 og 20 procent. Kvinder og mænd har et lige stort ansvar for jordens fremtid. Kvinders

erfaringer og lokalkendskab er en lige så vigtig del af beslutningsgrundlaget som mænds. Derfor skal begge køn være repræsenteret, når vigtige beslutninger skal tages.

Vi, ligestillingsministrene i de nordiske lande, har den opfattelse, at ligestillingsperspektivet skal integreres i de beslutninger som vedrører klimatilpasningen. Man må stille krav til regeringer, organisationer og virksomheder, således at både kvinder og mænd aktivt tager del i arbejdet, når landene udvikler strategier med henblik på at møde klimaudfordringerne.

Når både kvinder og mænd tager beslutninger på baggrund af deres egen virkelighed, deres behov og deres erfaringer, er der større sandsynlighed for at løsningerne tager hensyn til interesserne hos en bredere del af befolkningen. Og ikke mindst vil dette medføre en mere miljøvenlig adfærd og dermed gavne os alle og fremme jordens sundhed.

Indlægget er skrevet af de nordiske ligestillingsministre: Karen Jespersen fra Danmark, Stefan Wallin fra Finland, Ásta Ragnheithur Jóhannesdóttir fra Island, Anniken Huitfeldt fra Norge og Nyamko Sabuni, Sverige

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.